MI000811

Istruzioni per l'uso
Operating instructions
Instrucciones de uso
Instruções para o uso
Használati utasítás
Upute za uporabu
Navodila za uporabo
Návod k použití

IT	pagina	1
GB	page	7
ES	página	13
PT	página	19
HU	oldal	25
HR	stranica	31
SL	stran	37
CZ	strana	43

BISTECCHIERA

BISTECCHIERA
GRILL
PARRILLA
GRELHADOR
GRILLSÜTŐ
GRILL PLOČA
ŽAR
ELEKTRICKÝ GRIL

IMETEC
www. imetec.com

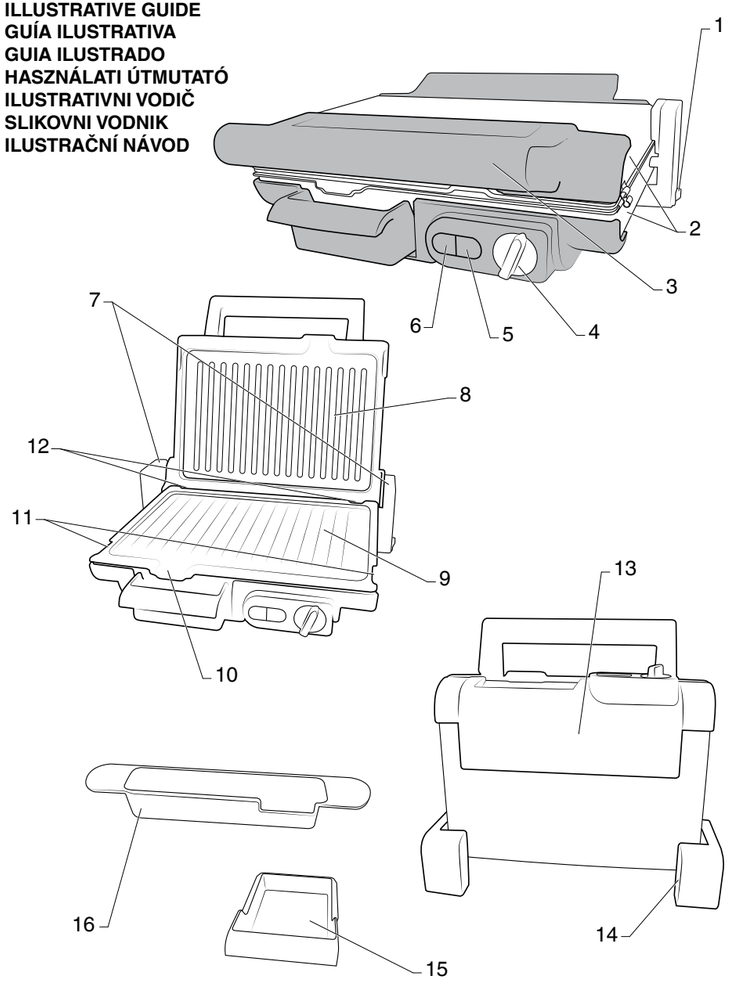
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149

IMETEC

TYPE H6001

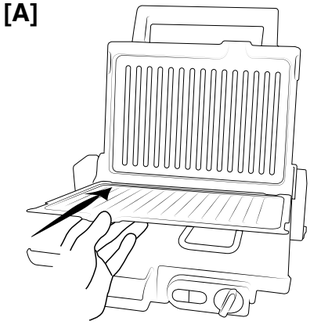
[Z]

GUIDA ILLUSTRATIVA
ILLUSTRATIVE GUIDE
GUÍA ILUSTRATIVA
GUIA ILUSTRADO
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
ILUSTRATIVNI VODIČ
SLIKOVNI VODNIK
ILUSTRAČNÍ NÁVOD

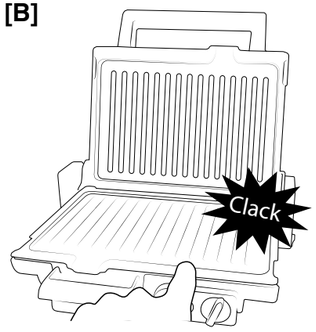


I

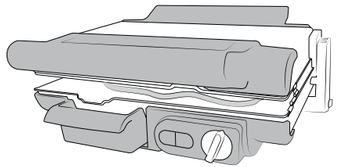
[A]



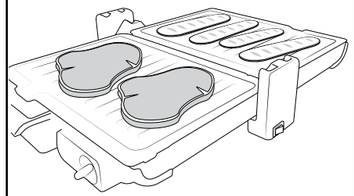
[B]



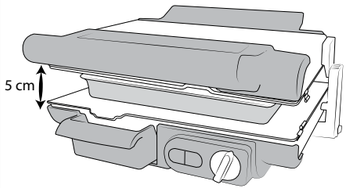
[C]



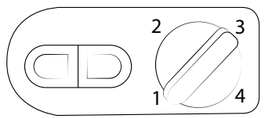
[D]



[E]

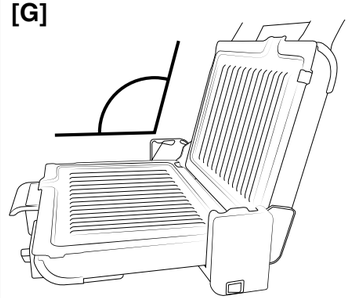


[F]

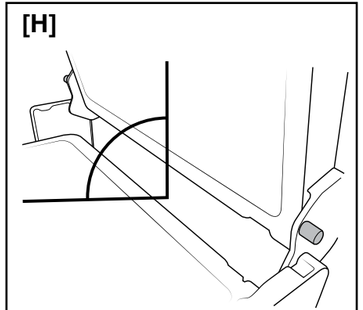


II

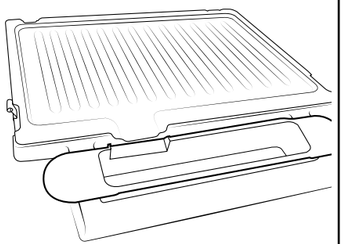
[G]



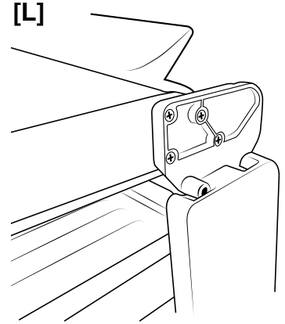
[H]



[I]



[L]



DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DATOS TÉCNICOS
DADOS TÉCNICOS
MŰSZAKI ADATOK
TEHNIČKI PODACI
TEHNIČNI PODATKI
TECHNICKÉ ÚDAJE

IMETEC

TYPE H6001

220-240 V 50/60 Hz 1700 W

TENACTA GROUP S.P.A.
VIA PIEMONTE 5/11
IT-24052 AZZANO SAN PAOLO

www.imetec.com

III

MANUALE DI ISTRUZIONI PER L'USO DELLA BISTECCHIERA

Gentile cliente, IMETEC La ringrazia per l'acquisto del presente prodotto. Siamo sicuri che Lei apprezzerà la qualità e l'affidabilità di questo apparecchio, progettato e prodotto mettendo in primo piano la soddisfazione del cliente. Il presente manuale d'istruzioni è stato redatto in conformità alla norma europea EN 62079.

ATTENZIONE!
Istruzioni e avvertenze per un impiego sicuro.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze sulla sicurezza, attenendosi a esse. Conservare il presente manuale insieme alla relativa guida illustrativa, per l'intera durata di vita dell'apparecchio, a scopo di consultazione. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche l'intera documentazione. Se nella lettura di questo libretto di istruzioni d'uso alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina.

INDICE

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA	**Pag. 1**
LEGENDA SIMBOLI	**Pag. 3**
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI	**Pag. 3**
PULIZIA AL PRIMO UTLIZZO	**Pag. 3**
MONTAGGIO	**Pag. 3**
FUNZIONAMENTO	**Pag. 4**
CONSIGLI UTILI	**Pag. 5**
UTILIZZO	**Pag. 5**
PULIZIA E MANUTENZIONE	**Pag. 6**
SMALTIMENTO	**Pag. 6**
ASSISTENZA E GARANZIA	**Pag. 6**
Guida illustrativa	**I-II-III**
Dati tecnici	**III**

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- **Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, controllare l'integrità della fornitura in base al disegno e l'eventuale presenza di danni da trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.**
- **Il materiale della confezione non è un giocattolo per bambini! Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini; pericolo di soffocamento!**
- **Prima di collegare l'apparecchio, controllare che i dati della tensione di rete riportati sui dati tecnici (13) di identificazione corrispondano a quelli della rete elettrica disponibile. I dati tecnici (13) di identificazione si trovano sul fondo dell'apparecchio.**

IT

- **Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come BISTECCHIERA per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.**
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza e solo se informati dei pericoli legati al prodotto stesso o se sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non può essere fatta da bambini senza la supervisione di un adulto.**
- **Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di minori di 8 anni quando l'apparecchio è acceso o in fase di raffreddamento.**
- ⃠ **NON utilizzare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.**
- ⃠ **NON tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio per staccare la spina dalla presa elettrica.**
- ⃠ **NON esporre l'apparecchio all'umidità o all'influsso di agenti atmosferici (pioggia, sole).**
- ⃠ **NON immergere mai l'apparecchio in acqua o non metterlo mai sotto un rubinetto di acqua corrente.**
- ⃠ **L'apparecchio NON è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato o simili.**
- ⃠ **NON usare l'apparecchio vicino al lavandino pieno d'acqua. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino.**
- ⃠ **NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina. Prestare attenzione affinché il cavo non venga a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole e altri utensili.**
- ⃠ **NON usare mai senza le piastre.**

ATTENZIONE! Superficie calda.

- **La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e in caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di un tecnico competente.**
- **Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia o manutenzione e in caso di mancato utilizzo dell'apparecchio.**
- **In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.**
- **Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza tecnica autorizzato, in modo da prevenire ogni rischio.**

LEGENDA SIMBOLI

	Avvertenza	|	Posizione ON
	Divieto	◯	Posizione OFF

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI

Guardare la Figura [Z] nella sezione delle illustrazioni per controllare il contenuto della confezione. Tutte le figure si trovano nelle pagine interne.

1. Interruttore O / I
2. Corpo in metallo
3. Maniglia
4. Termostato
5. Spia di collegamento a rete
6. Spia di pronto all'uso
7. Piedini posteriori
8. Piastra superiore
9. Piastra inferiore
10. Beccucci di scolo
11. Ganci anteriori di fissaggio piastre
12. Ganci posteriori di fissaggio piastre
13. Dati tecnici
14. Cavo di alimentazione
15. Cassetto raccogli liquidi anteriore
16. Vaschetta raccogli liquidi posteriore

PULIZIA AL PRIMO UTILIZZO

- Disimballare l'apparecchio.
- Rimuovere eventuali inserti o etichette adesive dal prodotto.
- Lavare i componenti smontabili: le piastre (8) (9) e i contenitori raccogli liquidi (15) (16) a mano o in lavastoviglie.
- In lavastoviglie, la temperatura dell'acqua non deve superare i 55°C.
- Pulire il corpo in metallo (2) con una spugna umida e ben strizzata.
- Asciugare con un panno asciutto.

MONTAGGIO

ATTENZIONE!

- ⃠ **NON toccare le piastre e le superfici esterne durante il funzionamento. Prestare particolare attenzione durante le manovre necessarie per il posizionamento delle piastre.**
- ⃠ **NON posizionare mai la bistecchiera sopra piani in carta/cartone o plastica. Appoggiare la bistecchiera su una superficie piana e regolare.**
- **Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.**
- **Al primo utilizzo la bistecchiera potrebbe emettere un po' di fumo e di odore, dovuto ad eventuali residui di produzione. Attendere qualche minuto prima di inserire gli alimenti.**

- Infilare le piastre (8) (9) nei ganci posteriori di fissaggio (12) [A].
- Abbassare le piastre (8) (9) su i ganci anteriori di fissaggio (11) fino a sentire un clack [B].

FUNZIONAMENTO

La bistecchiera può essere utilizzata in 3 diverse posizioni. La scelta dipende dal tipo di alimento o dal contesto di utilizzo.

Piastre a contatto [C]
In questa posizione l'alimento viene cotto contemporaneamente da sopra e sotto, in metà tempo. Questa cottura esalta il sapore della carne (bistecche, hamburger, ecc) che resta tenera e succulenta. L'alta temperatura iniziale (250°) crea infatti su tutta la superficie dell'alimento una crosta che trattiene all'interno tutti i succhi, evitandone la fuoriuscita.
Questa posizione di cottura è adatta anche per panini e toast farciti.

Piastre aperte a 180° [D]
In questa posizione la superficie di cottura raddoppia ed è quindi possibile grigliare alimenti in quantità, che saranno pronti contemporaneamente. Ideale anche per cuocere carne e verdure contemporaneamente, che richiederanno però tempi più lunghi.

Piastre parallele [E]
Con le piastre in questa posizione è possibile tostare/scaldare quegli alimenti particolarmente delicati che non possono essere toccati o schiacciati dalla piastra superiore (pizze, toast aperti, ecc.). Ideale anche per scaldare piatti già pronti o in teglia (lasagne, ecc): la parte superiore, che non deve toccare le piastre, risulterà ben gratinata.
La distanza fra le due piastre è di 5 cm.

I tempi di cottura possono variare in funzione dello spessore, temperatura degli alimenti e gusto personale: la presente tabella fornisce alcuni tempi di cottura indicativi.

Posizione termostato	Temperatura	Funzione	Alimenti	Posizione delle piastre	Tempo: minuti
1	± 100 °C	Scongelamento alimenti vari.		parallele	variabile
		Mantenimento al caldo alimenti vari.		parallele	variabile
2	± 150 °C	Tostatura toast farciti.		a contatto	4 ' - 6'
		Riscaldamento pizza.		parallele	6 ' - 8'
3	± 200 °C	Cottura verdure (melanzane, zucchine).		a contatto	4 ' - 6'
		Cottura pesce in tranci.		parallele	6 ' - 8'
4 - 3	± 200/150 °C	Cottura spiedini.		a contatto	5' pos 4 7'-9' pos 3
		Cottura salsicce.		a contatto	5' pos 4 7'-9' pos 3
4	± 250 °C	Cottura hamburger.		a contatto	5' – 7'
		Cottura pollo (fettine).		a contatto	6' – 8'
		Cottura bistecche.		a contatto	5' – 8'
		Tostatura fette di pane (pancarrè, bruschetta, ecc).		a contatto	3 ' - 5'
		Tostatura panini.		parallele	4 ' - 6'

CONSIGLI UTILI

- Portare sempre in temperatura le piastre prima di inserire gli alimenti.
- Le carni particolarmente spesse vanno cotte inizialmente alla massima temperatura, poi a temperatura più bassa, per permettere al calore di raggiungere anche l'interno.
- Le salsicce tendono a scoppiettare durante la cottura. Praticare qualche foro con una forchetta prima di cuocerle.
- La carne fresca consente di ottenere risultati superiori rispetto alla carne scongelata o congelata.
- Spennellare eventualmente le verdure con olio prima di grigliarle.
- Avvolgere gli alimenti da scongelare in un foglio di alluminio e scaldarli lentamente alla temperatura più bassa.
- Tutti gli alimenti (purché non troppo grassi o ricchi di liquidi) si possono cuocere avvolti in carta forno, per non sporcare le piastre.

UTILIZZO

Dopo aver eseguito le operazioni di montaggio operare nel seuente modo:

- Inserire la spina del cavo di alimentazione (14) nella presa di corrente.
- Chiudere la bistecchiera ed inserire il cassetto raccogli liquidi (15).
- Selezionare la temperatura di cottura desiderata ruotando il termostato (4) [F].
- Posizionare l'interruttore O / I (1) sulla posizione I: si accenderà la spia rossa di collegamento a rete (5).
- Attendere l'accensione della spia verde di pronto all'uso (6) e procedere con la cottura, a seconda della posizione delle piastre desiderata:

Cottura con piastre a contatto

- Aprire la piastra superiore (8) fino a fine corsa [G].
- Inserire gli alimenti solo nella piastra inferiore (9).
- Chiudere la piastra superiore (8) appoggiandola bene agli alimenti e facendo in modo che resti parallela a alla piastra inferiore (9) [C].

Cottura con piastre aperte a 180°

- Aprire la piastra superiore (8) a 90° (poco prima di arrivare a fine corsa) e alzarla, facendo in modo che i due perni superiori fuoriescano dai piedini posteriori (7) [H].
- Ruotare la piastra superiore (8) a 180° e inserire la vaschetta raccogli liquidi (16) all'interno della maniglia [I].
- Inserire gli alimenti su entrambe le piastre e, se l'alimento lo richiede, girarli a metà cottura [D].

Cottura con piastre parallele

- Aprire la piastra superiore (8) fino a fine corsa [G].
- Inserire gli alimenti solo nella piastra inferiore (9).
- Portare leggermente in avanti la piastra superiore (8), portandola a 90° (poco prima di arrivare a fine corsa), e alzarla, facendo in modo che i due perni superiori fuoriescano dai piedini posteriori (7) [H].
- Tirare e ruotare in avanti la piastra superiore (8), facendo in modo che i due perni appoggino nell'apposita sede [L].

- **Durante la cottura la spia verde di pronto all'uso (6) si spegne di tanto in tanto, per indicare che le piastre si stanno riscaldando per garantire la temperatura preimpostata.**
- **Nell'estrarre gli alimenti fare attenzione a non graffiare il rivestimento antiaderente.**

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnere la bistecchiera posizionando l'interruttore O / I (1) su O.
- Disinserire la spina del cavo di alimentazione (14) dalla presa di corrente.
- Lasciar raffreddare completamente la bistecchiera.
- Estrarre le piastre (8) (9) allargando i ganci anteriori di fissaggio (11) e sollevandole verso l'alto.
- Lavare i componenti smontabili: le piastre (8) (9) e i contenitori raccogli liquidi (15) (16) a mano o in lavastoviglie.
- In lavastoviglie, la temperatura dell'acqua non deve superare i 55°C.
- In caso di residui incrostati sulle piastre (8) e (9), immergerle in acqua calda e detersivo per qualche minuto.
- Pulire il corpo in metallo (2) con una spugna umida e ben strizzata.
- Asciugare con un panno asciutto.

⃠ **NON utilizzare spugnette abrasive o utensili appuntiti per non rovinare il rivestimento antiaderente.**

SMALTIMENTO

L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili. Smaltirlo in conformità alle norme di tutela ambientale.

Ai sensi della norma europea 2002/96/CE, l'apparecchio in disuso deve essere smaltito in modo conforme. I materiali riciclabili contenuti nell'apparecchio vengono recuperati, al fine di evitare il degrado ambientale. Per maggiori informazioni, rivolgersi all'ente di smaltimento locale o al rivenditore dell'apparecchio.

ASSISTENZA E GARANZIA

Per le riparazioni o l'acquisto dei ricambi rivolgersi al servizio autorizzato di assistenza ai clienti IMETEC contattando il Numero Verde sotto riportato o consultando il sito internet. L'apparecchio è coperto da garanzia del produttore.
Per i dettagli, consultare il foglio garanzia allegato. L'inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale per l'utilizzo, la cura e la manutenzione del prodotto fanno decadere il diritto alla garanzia del produttore.

IMETEC
www. imetec.com
Numero Verde
800-234677
MI000811
1211 (MMYY)
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149

GRILL
INSTRUCTIONS FOR USE

Dear customer, IMETEC thanks you for having purchased this product. We are certain you will appreciate the quality and reliability of this appliance, designed and manufactured with customer satisfaction in mind. These instructions for use have been drawn up in accordance with European standard EN 62079.

ATTENTION!
Instructions and warnings for a safe use.

Please read the use and safety instructions before using the appliance and follow these at all times. Keep this manual and illustrative guide with the appliance for future consultation. Should you pass the appliance on to another user, make sure to also include this documentation. Should certain parts of this user manual be difficult to understand or should doubts arise, contact the company before using the product, at the address indicated on the last page.

CONTENTS

SAFETY WARNINGS	**Page 7**
SYMBOLS	**Page 9**
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES	**Page 9**
CLEANING BEFORE FIRST USE	**Page 9**
ASSEMBLY	**Page 9**
OPERATION	**Page 10**
USEFUL ADVICE	**Page 11**
USE	**Page 11**
CLEANING AND MAINTENANCE	**Page 12**
DISPOSAL	**Page 12**
ASSISTANCE AND WARRANTY	**Page 12**
Illustrative guide	**I-II-III**
Technical data	**III**

SAFETY WARNINGS

- **After having removed the appliance from its packaging, verify its integrity based on the drawing and check for any damage caused during transport. If in doubt, do not use the appliance and contact the authorised service centre.**
- **Do not let children play with the packaging! Keep the plastic wrapping out of the reach of children; risk of suffocation!**
- **Before connecting the appliance, check to make sure that the mains voltage carried on the identification specifications (13) corresponds to that of the available electrical mains. The identification specifications (13) are found on the bottom of the appliance.**

GB

- **This appliance must be used solely for the purpose for which it was designed, namely, as a GRILL for home use. Any other use is improper and potentially dangerous.**
- **The appliance may be used by children who are at least 8 years old, by persons with reduced physical, sensorial or mental abilities or persons lacking experience only if they have received prior instructions concerning its safe use and if they are informed about the dangers associated with this product or if supervised by a person responsible for their safety. Children may not play with the appliance. The appliance cannot be cleaned or serviced by children without adult supervision.**
- **Keep the appliance and power cord away from children under 8 when the appliance is on or cooling down.**
- ⃠ **DO NOT use the appliance with damp or wet hands or feet.**
- ⃠ **DO NOT pull the power cord or appliance to unplug the latter from the socket.**
- ⃠ **DO NOT expose the appliance to humidity or weather conditions (rain, sun).**
- ⃠ **NEVER submerge the appliance in water and never place it under running water.**
- ⃠ **The appliance is NOT intended to be operated by an external timer or through a separate remote control or similar systems.**
- ⃠ **DO NOT use the appliance near a washbasin full of water. During use, the appliance must be placed in such a way that it cannot fall in the washbasin.**
- ⃠ **DO NOT use near a hob. Pay attention that the cable does not come into contact with hot, incandescent surfaces, open flames, pots and other utensils.**
- ⃠ **NEVER use without the plates.**

ATTENTION! Hot surface.

- **The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it is connected correctly to an effective earthing system as required by applicable electrical safety standards. This important safety requirement must be verified and if in doubt, request a thorough check of the system by a skilled technician.**
- **Always disconnect the appliance from the mains before cleaning or performing maintenance and when the appliance is not in use.**
- **In case of a fault or malfunctioning of the appliance, switch it off and do not tamper with it. If the appliance needs to be repaired, contact an authorised technical service centre.**
- **If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorised technical service centre, so as to prevent all risks.**

SYMBOLS

	Warning	|	ON position
	Prohibited actions	◯	OFF position

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

Look at Figure [Z] in the illustration section to check the content of the packaging. All figures are found in the inside pages.

1. O / I switch
2. Metal body
3. Handle
4. Thermostat
5. Mains connection LED
6. Ready-for-use LED
7. Rear feet
8. Upper plate
9. Lower plate
10. Drain spout
11. Front plate securing hooks
12. Rear plate securing hooks
13. Technical data
14. Power supply cord
15. Front liquid drain tray
16. Rear liquid drain tray

CLEANING BEFORE FIRST USE

- Unpack the appliance.
- Remove any inserts or adhesive labels from the product.
- Wash the removable components: the plates (8) (9) and the liquid drain containers (15) (16) by hand or in the dishwasher.
- In the dishwasher, the maximum temperature of the water must not exceed 55°C.
- Clean the metal body (2) with a damp, well-wrung sponge.
- Dry with a dry cloth.

ASSEMBLY

ATTENTION!

- ⃠ **DO NOT touch the plates and the outer surfaces during operation. Pay particular attention when positioning the plates.**
- ⃠ **NEVER place the grill on paper/cardboard or plastic surfaces. Place the grill on a flat and regular surface.**
- **Unwind the power cord completely before use.**
- **When used the first time, the grill could emit some smoke or smell, due to possible manufacturing residue. Wait a few minutes before inserting the food.**

- Slide the plates (8) (9) into the rear securing hooks (12) [A].
- Lower the plates (8) (9) on to the front securing hooks (11) until a click is heard [B].

OPERATION

The grill can be used in 3 different positions. The position depends on the type of food or context in which it is used.

Touching plates [C]
In this position, the food is cooked from the top and bottom simultaneously, in half the time. This method enhances the flavour of the meat (steaks, hamburgers, etc.), which remains tender and succulent. The initial high temperature (250°) forms a crust on the entire surface of the food that seals in the juices.
This position is also suitable for bread rolls and toasted sandwiches.

Open plates at 180° [D]
In this position, the cooking surface is doubled and therefore more food can be cooked, which will be ready simultaneously. Also ideal for cooking meat and vegetables together, however, this will require more time.

Parallel plates [E]
Particularly delicate food can be toasted/heated with the plates in this position, which cannot be touched or pressed by the upper plate (pizza, open toast, etc.). Also ideal to warm cooked food or food still in the pan (lasagne, etc): the upper part, which must not touch the plates, will be cooked au gratin.
The distance between the two plates is 5 cm.

Cooking times can vary according to the thickness, food temperature and personal taste: this table provides a few indicative cooking times.

Thermostat position	Temperature	Function	Food	Position of the plates	Time: minutes
1	± 100 °C	Defrosting various food.		parallel	variable
		Maintaining various food hot.		parallel	variable
2	± 150 °C	Toasted sandwiches.		touching	4 ‘ - 6’
		Warming pizza.		parallel	6 ‘ - 8’
3	± 200 °C	Cooking vegetables (aubergines, courgettes).		touching	4 ‘ - 6’
		Cooking fish steaks.		parallel	6 ‘ - 8’
4 - 3	± 200/150 °C	Cooking food on skewers.		touching	5’ pos 4 7’-9’ pos 3
		Cooking sausages.		touching	5’ pos 4 7’-9’ pos 3
4	± 250 °C	Cooking hamburgers.		touching	5’ – 7’
		Cooking chicken (slices).		touching	6’ – 8’
		Cooking steaks.		touching	5’ – 8’
		Toasting slices of bread (sliced, bruschetta, etc.).		touching	3 ‘ - 5’
		Toasting bread rolls.		parallel	4 ‘ - 6’

USEFUL ADVICE

- Always warm the plates before placing the food.
- Particularly thick meat must first be cooked at maximum temperature, then at a lower temperature, so as to allow the heat to also reach inside.
- Sausages tend to crackle while cooking. Prick them with a fork before cooking.
- A better result is achieved with fresh meat rather than defrosted or frozen meat.
- Vegetables can be brushed with oil before being grilled.
- Wrap food that is to be defrosted in aluminium foil and warm them slowly at the lowest temperature.
- All food (as long as they are not too fatty or full of liquid) can be cooked wrapped in greaseproof paper, so as not to dirty the plates.

USE

Proceed as follows after having assembled the appliance:

- Insert the electric plug (14) in the socket.
- Close the grill and insert the liquid drain tray (15).
- Select the desired cooking temperature by turning the thermostat (4) [F].
- Set the switch O / I (1) to position I: the mains connection red LED (5) lights up.
- Wait for the ready-for-use green LED (6) to light up and proceed with the cooking according to the desired plate position:

Cooking with touching plates

- Open the upper plate (8) completely [G].
- Insert the food only on the lower plate (9).
- Close the upper plate (8), placing it well on to the food, and make sure it remains parallel to the lower plate (9) [C].

Cooking with open plates at 180°

- Open the upper plate (8) to 90° (slightly before being opened completely) and lift it for the two upper pins to come out from the rear feet (7) [H].
- Turn the upper plate (8) 180° and insert the liquid drain tray (16) into the handle [I].
- Insert the food on both plates and turn it over halfway through cooking, if necessary [D].

Cooking with parallel plates

- Open the upper plate (8) completely [G].
- Insert the food only on the lower plate (9).
- Move the upper plate slightly forward (8) to 90° (slightly before reaching the stroke end) and lift it for the two upper pins to come out from the rear feet (7) [H].
- Pull and turn the upper plate forward (8) for the two pins to rest in the relative housing [L].

- **The ready-for-use green LED (6) goes off every now and again during cooking to indicate that the plates are warming up, thereby guaranteeing the pre-set temperature.**
- **Pay attention not to scratch the non-stick coating when removing the food.**

CLEANING AND MAINTENANCE

- Turn the grill off by setting the switch O / I (1) to O.
- Remove the electric plug (14) from the socket.
- Let the grill cool down completely.
- Remove the plates (8) (9) by opening the front securing hooks (11) and lifting them upwards.
- Wash the removable components: the plates (8) (9) and the liquid drain containers (15) (16) by hand or in the dishwasher.
- In the dishwasher, the maximum temperature of the water must not exceed 55°C.
- In case of crusty residue on the plates (8) and (9), place them in hot water with detergent for a few minutes.
- Clean the metal body (2) with a damp, well-wrung sponge.
- Dry with a dry cloth.

⃠ **DO NOT use abrasive sponges or sharp tools, which could ruin the non-stick coating.**

DISPOSAL

The packaging is made up of recyclable material. Dispose of it in compliance with the environmental protection standards.

The product must be disposed of properly, in accordance with the provisions of European standard 2002/96/EC. The recyclable materials contained in the appliance must be recovered so as to prevent environmental pollution. For further information, contact the local disposal body or the appliance dealer.

ASSISTANCE AND WARRANTY

To request repairs or purchase spare parts, please contact IMETEC's authorised customer service centre on the Toll-Free Number below or via the website. The appliance is covered by the manufacturer's warranty.
For details, read the attached warranty sheet. Failure to comply with the instructions for use and maintenance provided in this manual will render the manufacturer's warranty null and void.

IMETEC
www. imetec.com
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149
MI000811
1211 (MMYY)

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA PARRILLA

Estimado cliente: IMETEC le agradece el haber comprado este producto. Estamos convencidos de que valorará la calidad y fiabilidad de este aparato, que hemos diseñado y realizado poniendo en primer lugar la satisfacción del consumidor. Este manual de instrucciones ha sido redactado en conformidad con la norma europea EN 62079.

¡ATENCIÓN! Instrucciones y advertencias para un uso seguro.

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones de uso y, en particular, las advertencias de seguridad, asegurándose de respetarlas. Conserve este manual, junto con la guía ilustrativa durante toda la vida útil del aparato, para poder consultarlo cada vez que sea necesario. En caso de cesión del aparato a terceros, entregue también todos los documentos. Si al leer este manual de instrucciones para el uso, alguna de sus partes resultara difícil de entender o si surgieran dudas, antes de usar el producto contacte con la empresa a la dirección indicada en la última página.

ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	**Pág. 13**
REFERENCIA DE SÍMBOLOS	**Pág. 15**
DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS	**Pág. 15**
LIMPIEZA AL UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ	**Pág. 15**
ENSAMBLAJE	**Pág. 15**
FUNCIONAMIENTO	**Pág. 16**
CONSEJOS ÚTILES	**Pág. 17**
USO	**Pág. 17**
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	**Pág. 18**
ELIMINACIÓN	**Pág. 18**
ASISTENCIA Y GARANTÍA	**Pág. 18**
Guía ilustrativa	**I-II-III**
Datos técnicos	**III**

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- **Después de sacar el aparato del embalaje, controle que el suministro esté completo, conforme al dibujo, y que no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.**
- **¡Los materiales del embalaje no son juguetes para niños! Mantenga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños; ¡riesgo de asfixia!**
- **Antes de conectar el aparato, controle que los datos de la tensión de red indicados en los datos técnicos (13) de identificación correspondan con los de la red eléctrica disponible. Los datos técnicos (13) de identificación se encuentran**

en la parte inferior del aparato.

- **Este aparato se debe utilizar únicamente con el fin para el cual ha sido diseñado, es decir, como PARRILLA para uso doméstico. Cualquier otro uso se considera impropio y, por tanto, peligroso.**
- **Este aparato puede ser utilizado por niños siempre y cuando tengan más de 8 años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas sin experiencia sólo si han recibido instrucción previa en cuanto al uso en condiciones de seguridad e información sobre los riesgos que presenta el producto o si son vigilados por una persona responsable de su seguridad. Cerciórese de que los niños no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no pueden ser llevados a cabo por niños sin la supervisión de un adulto.**
- **Mantenga el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o en fase de enfriamiento.**
- ⃠ **NO utilice el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.**
- ⃠ **NO tire del cable de alimentación ni del aparato para desenchufarlo de la toma de corriente.**
- ⃠ **NO exponga el aparato a la humedad o al efecto de los agentes atmosféricos (lluvia, sol).**
- ⃠ **NUNCA sumerja el aparato en el agua ni lo ponga bajo un grifo de agua corriente.**
- ⃠ **El aparato NO ha sido concebido para funcionar mediante temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia separados o análogos.**
- ⃠ **NO use el aparato cerca del fregadero lleno de agua. Durante el uso el aparato debe colocarse de forma tal que no pueda caer en el fregadero.**
- ⃠ **NO utilice el aparato cerca de la superficie de cocción de la cocina. Preste atención para que el cable no entre en contacto con superficies calientes, incandescentes, llamas abiertas, cazuelas y otros utensilios.**
- ⃠ **NO utilice nunca el aparato sin las placas.**

¡ATENCIÓN! Superficie caliente.

- **La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo cuando el mismo se encuentra conectado a una instalación de puesta a tierra eficaz según lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Verifique este requisito fundamental de seguridad y en caso de duda solicite un control cuidadoso de la instalación por parte de un técnico competente.**
- **Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica antes de llevar a cabo operaciones de limpieza o mantenimiento, o si el mismo no va a utilizarse.**
- **En caso de avería o problemas de funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule indebidamente. Si es necesario repararlo, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado.**
- **Si el cable de alimentación está dañado, hágalo sustituir en un Centro de Asistencia Técnico autorizado, para prevenir cualquier riesgo.**

REFERENCIA DE SÍMBOLOS

⚠	Advertencia	|	Posición ON
⊘	Prohibición	◯	Posición OFF

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS

Para controlar el contenido del embalaje, consulte la Figura [Z] en la sección de las ilustraciones. Todas las figuras se encuentran en las páginas internas.

1. Interruptor O / I
2. Cuerpo de metal
3. Manija
4. Termostato
5. Indicador conexión a la red
6. Indicador de "listo para usar"
7. Pies posteriores
8. Placa superior
9. Placa inferior
10. Picos de drenaje
11. Ganchos anteriores de fijación de las placas
12. Ganchos posteriores de fijación de las placas
13. Datos técnicos
14. Cable de alimentación
15. Contenedor de recogida de líquidos anterior
16. Cubeta de recogida de líquidos posterior

LIMPIEZA AL UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

- Desembale el aparato.
- Retire las eventuales piezas o etiquetas adhesivas del producto.
- Lave los componentes desmontables: las placas (8) (9) y los contenedores de recogida de líquidos (15) (16) a mano o en lavavajillas.
- En el lavavajillas, la temperatura del agua no debe superar los 55 °C.
- Limpie el cuerpo de metal (2) con una esponja húmeda y bien escurrida.
- Séquelo con un paño seco.

ENSAMBLAJE

⚠ **¡ATENCIÓN!**

- ⊘ **NO toque las placas y las superficies externas durante el funcionamiento. Preste mucha atención durante las maniobras necesarias para el posicionamiento de las placas.**
- ⊘ **NO coloque nunca la parilla sobre superficies de papel/cartón o plástico. Apoye la parilla sobre una superficie plana y regular.**
- **Desenrolle completamente el cable de alimentación antes del uso.**
- **Al utilizarla por primera vez, la parrilla podría emitir algo de humo y de olor debido a los eventuales residuos de producción. Espere algunos minutos antes de colocar los alimentos.**

- Introduzca las placas (8) (9) en los ganchos posteriores de fijación (12) [A].
- Baje las placas (8) (9) por los ganchos anteriores de fijación (11) hasta oír un “clac” [B].

FUNCIONAMIENTO

La parrilla puede ser utilizada en 3 posiciones diferentes. La elección depende del tipo de alimento y del contexto de uso.

Placas en contacto [C]

En esta posición, la parte superior y la parte inferior del alimento se cuecen simultáneamente, en la mitad del tiempo.

Esta cocción realza el sabor de la carne (bistecs, hamburguesas, etc.), que queda tierna y suculenta. La alta temperatura inicial (250°) crea, sobre toda la superficie del alimento, una costra que retiene todos los jugos en el interior, evitando que salgan.

Esta posición de cocción también es adecuada para los bocadillos y los sándwiches tostados.

Placas abiertas a 180° [D]

En esta posición, la superficie de cocción se duplica y es posible asar varios alimentos a la vez, que estarán listos simultáneamente. También es ideal para cocinar carnes y verduras simultáneamente, lo que requerirá de tiempos más prolongados.

Placas paralelas [E]

Con las placas en esta posición es posible tostar/calentar aquellos alimentos especialmente delicados que no pueden ser tocados o aplastados por la placa superior (pizzas, sándwiches abiertos, etc.) Ideal también para calentar comidas ya listas o en bandeja (lasañas, etc.): la parte superior, que no debe tocar las placas, quedará bien gratinada.

La distancia entre las dos placas es de 5 cm.

Los tiempos de cocción pueden variar en función del espesor, la temperatura de los alimentos y el gusto personal: la presente tabla proporciona algunos tiempos de cocción indicativos.

Posición del termostato	Tempe-ratura	Función	Alimentos	Posición de las placas	Tiempo: minutos
1	± 100 °C	Descongelación de alimentos varios.		paralelas	variable
		Mantenimiento en calor de alimentos varios.		paralelas	variable
2	± 150 °C	Tostadura de sándwiches.		en contacto	4 ‘ - 6’
		Calentamiento de pizza.		paralelas	6 ‘ - 8’
3	± 200 °C	Cocción de verduras (berenjenas, calaba-cines)		en contacto	4 ‘ - 6’
		Cocción de pescado en trozos.		paralelas	6 ‘ - 8’
4 - 3	± 200/150 °C	Cocción de pinchos.		en contacto	5’ pos. 4 7’-9’ pos. 3
		Cocción de salchichas.		en contacto	5’ pos. 4 7’-9’ pos. 3
4	± 250 °C	Cocción de hamburguesas.		en contacto	5’ – 7’
		Cocción de pollo (pulpetas).		en contacto	6’ – 8’
		Cocción de bistecs.		en contacto	5’ – 8’
		Tostadura de rebanadas de pan (pan de molde, tostas, etc.)		en contacto	3 ‘ - 5’
		Tostadura de bocadillos.		paralelas	4 ‘ - 6’

CONSEJOS ÚTILES

- Precaliente siempre las placas antes de colocar los alimentos.
- En especial, las carnes muy gruesas se cocinan en primer lugar a la máxima temperatura y, después, a una temperatura más baja, para permitir que el calor llegue al interior.
- Las salchichas tienden a explotar durante la cocción. Practíqueles algunos orificios con un tenedor antes de cocinarlas.
- La carne fresca permite obtener resultados superiores respecto de la carne descongelada o congelada.
- Aplique aceite con un pincel sobre las verduras antes de asarlas.
- Envuelva los alimentos a descongelar con una lámina de aluminio y caliéntelos lentamente usando la temperatura más baja.
- Todos los alimentos (siempre que no sean demasiado grasos o ricos en líquidos) pueden cocinarse envueltos en papel para horno, para no ensuciar las placas.

USO

Luego de haber realizado las operaciones de montaje realice lo siguiente:

- Conecte el enchufe del cable de alimentación (14) en la toma de corriente.
- Cierre la parilla y coloque el contenedor de recogida de líquidos (15).
- Seleccione la temperatura de cocción deseada girando el termostato (4) [F].
- Coloque el interruptor O / I (1) en la posición I: se encenderá el indicador rojo de conexión a la red (5).
- Espere hasta que se encienda el indicador verde de “listo para usar” (6) y comience la cocción, en función de la posición de las placas deseada:

Cocción con las placas en contacto

- Abra la placa superior (8) hasta el final de carrera [G].
- Coloque los alimentos solo en la placa inferior (9).
- Cierre la placa superior (8) apoyándola bien sobre los alimentos y buscando que quede paralela con respecto a la placa inferior (9) [C].

Cocción con las placas abiertas a 180°

- Abra la placa superior (8) a 90° (poco antes de llegar al final de carrera) y levántela, de manera tal que los dos pernos superiores sobresalgan de los pies posteriores (7) [H].
- Gire la placa superior (8) a 180° y coloque la cubeta de recogida de líquidos (16) dentro de la manija [I].
- Coloque los alimentos en ambas placas y, si los alimentos así lo requirieran, gírelos a mitad de cocción [D].

Cocción con las placas paralelas

- Abra la placa superior (8) hasta el final de carrera [G].
- Coloque los alimentos solo en la placa inferior (9).
- Desplace la placa superior ligeramente hacia delante (8), colocándola a 90° (poco antes de llegar al final de carrera) y levántela, de manera tal que los dos pernos superiores sobresalgan de los pies posteriores (7) [H].
- Tire de la placa superior y gírela (8), para que los dos pernos se apoyen en la sede correspondiente [L].

- **Durante la cocción, el indicador verde de "listo para usar" (6) se apaga de vez en cuando para indicar que las placas se están calentando para garantizar la temperatura preconfigurada.**
- **No extraiga los alimentos y preste atención para no rayar el revestimiento antiadherente.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague la parilla colocando el interruptor O / I (1) en O.
- Desconecte el enchufe del cable de alimentación (14) de la toma de corriente.
- Deje enfriar la parrilla completamente.
- Extraiga las placas (8) (9) separando los ganchos anteriores de fijación (11) y levantándolas.
- Lave los componentes desmontables: las placas (8) (9) y los contenedores de recogida de líquidos (15) (16) a mano o en lavavajillas.
- En el lavavajillas, la temperatura del agua no debe superar los 55 °C.
- Si hubiera residuos incrustados en las placas (8) y (9), sumérjalas en agua caliente y detergente durante algunos minutos.
- Limpie el cuerpo de metal (2) con una esponja húmeda y bien escurrida.
- Séquelo con un paño seco.

⃠ **NO use esponjas abrasivas o utensilios punzantes para no dañar el revestimiento antiadherente.**

ELIMINACIÓN

El embalaje del producto está hecho con materiales reciclables. Elimínelo conforme a las normas de protección ambiental.

El aparato que ha concluido su vida útil debe eliminarse en conformidad con la norma europea 2002/96/CE. Los materiales reciclables presentes en el aparato se recuperan a fin de evitar la degradación ambiental. Para mayor información, diríjase a la entidad local de tratamiento y eliminación de residuos, o al revendedor del aparato.

ASISTENCIA Y GARANTÍA

Para las reparaciones o la compra de los repuestos, póngase en contacto con el servicio autorizado de asistencia al cliente IMETEC, llamando al Número Gratuito indicado debajo o accediendo al sitio web. El aparato está cubierto por la garantía del fabricante.
Consulte la hoja de garantía adjunta para conocer los detalles. El incumplimiento de las instrucciones de este manual de uso, cuidado y mantenimiento del producto, comporta la pérdida de la garantía del fabricante.

IMETEC
www. imetec.com
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149
MI000811
1211 (MMYY)

MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA O USO DO GRELHADOR

Estimado cliente, IMETEC gostaria de agradecer-lhe por ter adquirido este produto. Estamos certos de que irá apreciar a qualidade e fiabilidade deste aparelho que foi desenvolvido e fabricado para colocar, em primeiro lugar, a satisfação do cliente. O presente manual de instruções foi redigido em conformidade com a norma europeia EN 62079.

ATENÇÃO!
Instruções e advertências para o uso seguro.

Antes de utilizar o aparelho, leia cuidadosamente as instruções para o uso e, de modo especial, as advertências sobre segurança, e siga-as. Conserve este manual junto com o guia ilustrado durante toda a vida útil do aparelho para que ambos sejam facilmente consultáveis. Se o aparelho for cedido a terceiros, entregue também toda a documentação. Se durante a leitura deste manual de instruções de uso algumas partes forem de difícil compreensão ou se surgirem dúvidas, contacte a empresa no endereço indicado na última página antes de utilizar o produto.

ÍNDICE

ADVERTÊNCIAS SOBRE A SEGURANÇA	**Pág. 19**
LEGENDA DE SÍMBOLOS	**Pág. 21**
DESCRIÇÃO DO APARELHO E DOS ACESSÓRIOS	**Pág. 21**
LIMPEZA PARA O PRIMEIRO USO	**Pág. 21**
MONTAGEM	**Pág. 21**
FUNCIONAMENTO	**Pág. 22**
CONSELHOS ÚTEIS	**Pág. 23**
UTILIZAÇÃO	**Pág. 23**
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	**Pág. 24**
ELIMINAÇÃO	**Pág. 24**
ASSISTÊNCIA E GARANTIA	**Pág. 24**
Guia ilustrado	**I-II-III**
Dados técnicos	**III**

ADVERTÊNCIAS SOBRE A SEGURANÇA

- **Após desembalar o aparelho, certifique-se da integridade de todos os componentes, de acordo com a ilustração, e verifique se há danos causados pelo transporte. Em caso de dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se ao serviço de assistência autorizado.**
- **O material da embalagem não é um brinquedo para crianças! Mantenha o saco plástico fora do alcance das crianças, pois existe o perigo de sufocamento!**
- **Antes de ligar o aparelho, controle se os dados da tensão de rede descritos na placa de identificação correspondem aos valores da rede elétrica disponível. Os dados técnicos (13) de identificação encontram-se no fundo do aparelho.**

PT

- **Este aparelho deve ser utilizado somente para os fins para os quais foi projetado, ou seja, como GRELHADOR para uso doméstico. Qualquer tipo de uso diferente deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.**
- **Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos, por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas inexperientes somente se foram previamente instruídas sobre o uso com segurança e se informadas sobre os perigos relacionados ao produto ou supervisionadas por uma pessoa responsável pela segurança destas mesmas pessoas. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não podem ser feitas por crianças sem a supervisão de um adulto.**
- **Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de menores de 8 anos quando o aparelho estiver ligado ou em fase de arrefecimento.**
- ⃠ **NÃO utilize o aparelho com as mãos ou pés húmidos ou molhados.**
- ⃠ **NÃO puxe o cabo de alimentação ou o aparelho para retirar a ficha elétrica da tomada.**
- ⃠ **NÃO exponha o aparelho à humidade e às ações de fenómenos atmosféricos (chuva, sol).**
- ⃠ **NUNCA mergulhe o aparelho na água e não o coloque em baixo da água da torneira.**
- ⃠ **O aparelho NÃO é destinado para funcionar mediante um temporizador externo ou um sistema de comando à distância separado ou semelhantes.**
- ⃠ **NÃO use o aparelho nas proximidades de pias com água. Durante o uso, o aparelho deve ser colocado de modo que não possa cair na pia.**
- ⃠ **NÃO o utilize perto de planos de cocção. Preste atenção para que o cabo não entre em contacto com superfícies quentes, incandescentes, chamas livres, panelas e outros utensílios.**
- ⃠ **NUNCA use sem as placas.**

ATENÇÃO! Superfície quente.

- **A segurança elétrica desse aparelho é assegurada somente quando o mesmo está conectado a uma instalação de ligação à terra, em conformidade com o que determinam as normas de segurança elétrica. É necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, no caso de dúvida, solicite um controlo meticuloso da instalação a ser efetuado por um técnico competente.**
- **Desconecte sempre a ficha da rede de alimentação elétrica antes de efetuar operações de limpeza ou manutenção e em caso de inutilização do aparelho.**
- **Em caso de defeito ou funcionamento irregular do aparelho, desligue-o e não viole os lacres. Para as reparações, dirija-se somente a um centro de assistência técnica autorizado.**
- **Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído num centro de assistência técnica autorizado para evitar qualquer tipo de risco.**

LEGENDA DE SÍMBOLOS

⚠	Avvertenza	|	Posizione ON
⊘	Divieto	◯	Posizione OFF

DESCRIÇÃO DO APARELHO E DOS ACESSÓRIOS

Observe a Figura [Z] na secção das ilustrações para controlar o conteúdo da embalagem. Todas as figuras encontram-se nas páginas internas.

1. Interruptor O / I
2. Corpo de metal
3. Pega
4. Termóstato
5. Indicador luminoso de conexão à rede
6. Indicador luminoso de pronto para o uso
7. Pés traseiros
8. Placa superior
9. Placa inferior
10. Bicos de escorrimento
11. Ganchos dianteiros de fixação das placas
12. Ganchos traseiros de fixação das placas
13. Dados técnicos
14. Cabo de alimentação
15. Gaveta de recolha líquidos dianteira
16. Tabuleiro de recolha de líquidos traseiro

LIMPEZA PARA O PRIMEIRO USO

- Desembale o aparelho.
- Remova eventuais folhetos ou etiquetas adesivas do produto.
- Lave os componentes desmontáveis: as placas (8) (9) e os recipientes de recolha dos líquidos (15) (16) à mão ou em máquina de lavar louça.
- Em máquina de lavar louça, a temperatura da água não deve superar os 55°C.
- Limpe o corpo em metal (2) com uma esponja húmida e bem torcida.
- Seque com um pano seco.

MONTAGEM

⚠ **ATENÇÃO!**

- ⊘ **NUNCA toque as superfícies externas durante o funcionamento. Preste muita atenção durante as manobras necessárias para o posicionamento das placas.**
- ⊘ **NUNCA posicione o grelhador sobre planos de papel/cartão ou plástico. Apoie o grelhador sobre uma superfície plana e regular.**
- **Desenrole completamente o cabo de alimentação antes da utilização.**
- **Durante a primeira utilização o grelhador pode produzir um pouco de fumo e de odor, provocados por eventuais resíduos de produção. Aguarde alguns minutos antes de inserir os alimentos.**

- Introduza as placas (8) (9) nos ganchos traseiros de fixação (12) [A].
- Abaixe as placas (8) (9) sobre os ganchos dianteiros de fixação (11) até ouvir um clack [B].

FUNCIONAMENTO

O grelhador pode ser utilizado em 3 posições diferentes. A escolha depende do tipo de alimento ou do contexto de utilização.

Placas em contacto [C]
Nessa posição o alimento é cozido contemporaneamente por cima e por baixo, na metade do tempo.
Esta cocção exalta o sabor da carne (bifes, hambúrguer, etc) que permanece macia e suculenta. A alta temperatura inicial (250°) cria efetivamente sobre toda a superfície do alimento uma crosta que retém os sucos no seu interior, evitando a sua saída.
Esta posição de cocção é adequada também para sanduíches e tostados recheados.

Placas abertas em 180° [D]
Nessa posição a superfície de cocção duplica e possibilita grelhar alimentos em maior quantidade, que ficam prontos contemporaneamente. Ideal também para cozinhar carne e verduras contemporaneamente, que precisam, por sua vez, de tempos mais longos.

Placas paralelas [E]
Com as placas nessa posição é possível tostar/esquentar alimentos particularmente delicados que não podem ser tocados ou prensados pela placa superior (pizas, tostados abertos, etc). Ideal também para esquentar pratos já prontos ou em tabuleiro (lasanha, etc): a parte superior, que não deve tocar as placas, torna-se bem gratinada.
A distância entre as duas placas é de 5 cm.

Os tempos de cocção podem variar de acordo com a espessura, temperatura dos alimentos e gosto pessoal: a presente tabela fornece alguns tempos de cocção indicativos.

Posição termóstato	Tempe-ratura	Função	Alimentos	Posição das placas	Tempo: minutos
1	± 100 °C	Descongelamento de alimentos diversos.		paralelas	variável
		Manutenção no calor de alimentos diversos.		paralelas	variável
2	± 150 °C	Tostadura de tostados recheados.		em contacto	4 ‘ - 6’
		Aquecimento piza.		paralelas	6 ‘ - 8’
3	± 250 °C	Cocção de verduras (beringelas, abo-brinhas).		em contacto	4 ‘ - 6’
		Cocção de peixe em postas.		paralelas	6 ‘ - 8’
4 - 3	± 200/150 °C	Cocção de espetos.		em contacto	5’ pos 4 7’-9’ pos 3
		Cocção de linguiças.		em contacto	5’ pos 4 7’-9’ pos 3
4	± 250 °C	Cocção de hambúrguer.		em contacto	5’ – 7’
		Cocção frango (filetes).		em contacto	6’ – 8’
		Cocção de bifes.		em contacto	5’ – 8’
		Tostadura de fatias de pão (pão de forma, torradas, etc).		em contacto	3 ‘ - 5’
		Tostadura de sanduíches.		paralelas	4 ‘ - 6’

CONSELHOS ÚTEIS

- Colocar sempre na temperatura ideal antes de inserir os alimentos.
- As carnes particularmente espessas devem ser cozidas inicialmente com a temperatura máxima e sucessivamente com temperatura mais baixa, para deixar que o calor alcance também a parte interna.
- As linguiças tendem a crepitar durante a cocção. Efetue alguns furos com um garfo antes de cozinhá-las.
- A carne fresca possibilita obter resultados superiores em relação à carne descongelada ou congelada.
- Pincele eventualmente as verduras com óleo antes de grelhá-las.
- Envolva os alimentos que devem ser descongelados numa folha de alumínio e esquente-os lentamente na temperatura mais baixa.
- Todos os alimentos (desde que não sejam muitos gordurosos ou ricos em líquidos) podem ser cozidos envolvidos em papel para forno, para não sujarem as placas.

UTILIZAÇÃO

Após efetuar as operações de montagem, siga as instruções abaixo:

- Insira a ficha do cabo de alimentação (14) na tomada da rede elétrica.
- Feche o grelhador e insira a gaveta de recolha dos líquidos (15).
- Selecione a temperatura de cocção desejada girando o termóstato (4) [F].
- Posicione o interruptor O / I (1) na posição I: acender-se-á o indicador luminoso de conexão à rede (5).
- Aguarde o acendimento do indicador luminoso verde de pronto para o uso (6) e prossiga com a cocção, de acordo com a posição desejada das placas:

Cocção com placas em contacto

- Abra a placa superior (8) até o fim de curso [G].
- Insira os alimentos somente na placa inferior (9).
- Feche a placa superior (8) apoiando-a bem aos alimentos a fim de que permaneça paralela à placa inferior (9) [C].

Cocção com placas abertas em 180°

- Abra a placa superior (8) em 90° (pouco antes de alcançar o fim de curso) e levante-a, a fim de que os dois pinos superiores saiam dos encaixes traseiros (7) [H].
- Gire a placa superior (8) em 180° e insira a placa de recolha de líquidos (16) na parte interna da pega [I].
- insira os alimentos em ambas as placas e, se for necessário, gire-os na metade da cocção [D].

Cocção com placas paralelas

- Abra a placa superior (8) até o fim de curso [G].
- Insira os alimentos somente na placa inferior (9).
- Coloque um pouco para frente a placa superior (8), na posição 90° (pouco antes de alcançar o fim de curso) e levante-a, a fim de que os dois pinos superiores saiam dos pés traseiros (7) [H].
- Puxe e gire para frente a placa superior (8), para que os dois pinos apoiem na respetiva base de encaixe [L].

- **Durante a cocção o indicador luminoso verde de pronto para o uso (6) apaga de vez em quando, para indicar que as placas estão a esquentar a fim de garantir a temperatura predefinida.**
- **Ao extrair os alimentos preste atenção para não arranhar o revestimento antiaderente.**

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o grelhador posicionando o interruptor O / I (1) em O.
- Desconecte a ficha do cabo de alimentação (14) da tomada da rede elétrica.
- Deixe esfriar completamente o grelhador.
- Extraia as placas (8) (9) abrindo os ganchos dianteiros de fixação (11) e elevando-as para cima.
- Lave os componentes desmontáveis: as placas (8) (9) e os recipientes de recolha dos líquidos (15) (16) à mão ou em máquina de lavar louça.
- Em máquina de lavar louça, a temperatura da água não deve superar os 55°C.
- No caso de resíduos incrustados sobre as placas (8) e (9), mergulhe-as em água quente e detergente durante alguns minutos.
- Limpe o corpo em metal (2) com uma esponja húmida e bem torcida.
- Seque com um pano seco.

⃠ **NÃO utilize esponjas abrasivas ou ferramentas pontiagudas para não danificar o revestimento antiaderente.**

ELIMINAÇÃO

A embalagem do produto é composta por materiais recicláveis. Elimine-a em conformidade com as normas de proteção ambiental.

Nos termos da norma europeia 2002/96/CE, o aparelho em desuso deve ser eliminado de modo conforme. Os materiais recicláveis utilizados para a fabricação do aparelho devem ser recuperados para evitar fenómenos de degradação ambiental. Para ulteriores informações, dirija-se ao órgão local responsável pela eliminação ou ao revendedor do aparelho.

ASSISTÊNCIA E GARANTIA

Para eventuais consertos ou aquisição de peças de troca, entre em contacto com o serviço de assistência aos clientes IMETEC, utilizando a Linha Verde abaixo ou através do nosso sítio internet. O aparelho está coberto pela garantia do fabricante.
Para os detalhes, consulte o folheto de garantia em anexo. A inobservância das instruções contidas neste manual para a utilização, cuidado e manutenção do produto anula o direito à garantia do fabricante.

IMETEC
www. imetec.com
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149
MI000811
1211 (MMYY)

HASZNÁLATI UTASÍTÁS GRILLSÜTŐHÖZ

Kedves vásárlónk! Az IMETEC köszönetet mond Önnek azért, hogy termékünket választotta. Bizonyosak vagyunk abban, hogy a vásárlóink igényeinek maximális figyelembe vételével tervezett és gyártott készülékünk minősége és megbízhatósága az Ön megelégedésére szolgál. A használati útmutató az EN 62079 európai szabvány alapján készült.

FIGYELEM!
Utasítások és tudnivalók a biztonságos használat érdekében.

A termék használata előtt olvassa el figyelmesen a jelen füzetben lévő utasításokat ill. figyelmeztetéseket, és tartsa be azokat. A használati útmutatót őrizze meg a termék teljes élettartama alatt, mert a későbbiekben szüksége lehet rá. Ha a készüléket továbbadja egy másik felhasználónak, a teljes dokumentációt is mellékelje. Ha a használati útmutató olvasása során bármilyen kétsége vagy kérdése merülne fel a termék használatával kapcsolatban, a termék használatának megkezdése előtt lépjen kapcsolatba a gyártóval az utolsó oldalon található címen.

TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	**25. old.**
JELMAGYARÁZAT	**27. old.**
A KÉSZÜLÉK ÉS A TARTOZÉKAINAK LEÍRÁSA	**27. old.**
A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	**27. old.**
ÖSSZESZERELÉS	**27. old.**
MŰKÖDÉS	**28. old.**
HASZNOS TANÁCSOK	**29. old.**
HASZNÁLAT	**29. old.**
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	**30. old.**
HULLADÉKBA HELYEZÉS	**30. old.**
SZERVIZ ÉS GARANCIA	**30. old.**
Használati útmutató	**I-II-III**
Műszaki adatok	**III**

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- **Miután kivette a készüléket a csomagolásából, a rajz segítségével ellenőrizze a csomagolás tartalmának épségét és a szállítás során esetlegesen bekövetkezett károkat. Amennyiben kétségei merülnének fel, ne használja a készüléket, hanem forduljon a vevőszolgálathoz.**
- **A csomagolóanyag nem játékszer! A műanyag tasak gyermekektől távol tartandó. Fulladásveszély!**
- **Mielőtt csatlakoztatná a készüléket, ellenőrizze, hogy az azonosító táblán**

(13) látható feszültségértékek megegyeznek-e a rendelkezésre álló hálózati feszültség értékével. A gép műszaki adatait (13) a készülék alján olvashatja.

- **Ez a készülék kizárólag rendeltetésszerűen, vagyis háztartási célra (GRILLSÜTŐKÉNT) használható. Minden más használat nem rendeltetésszerűnek, és mint ilyen, veszélyesnek minősül.**
- **Ezen készüléket 8 éven felüliek kiskorúak, csökkent szellemi, fizikai képességekkel rendelkező személyek ill. megfelelő jártassággal nem rendelkezők csak abban az esetben használhatják, ha a készülék használatát megelőzően megfelelő információval látták el őket a készülék biztonságos használatáról és a készülék használatával járó veszélyekről, ill. a készülék használata során jelen van egy a felügyeletüket biztosító személy. Ügyeljen, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. Gyermekek a készülék tisztítását és karbantartását kizárólag felnőtt felügyelete mellett végezhetik.**
- **A készüléket és a vezetéket a készülék működése ill. kihűlése közben tartsa a 8 éven aluliaktól távol.**
- **⃠ NE használja a készüléket vizes vagy nedves kézzel, ha nedves a lába illetve ha mezítláb van.**
- **⃠ NE húzza a tápvezetéket vagy magát a készüléket a villásdugó elektromos aljzatból történő eltávolításához.**
- **⃠ NE tegye ki a készüléket nedvesség vagy az időjárási viszonyok (eső, napfény) hatásainak.**
- **⃠ NE merítse a készüléket vízbe, és ne tartsa folyóvíz alá.**
- **⃠ A készülék NEM alkalmas külső időzítővel, távirányítóval, stb. való használatra.**
- **⃠ NE használja a készüléket vízzel teli mosogató közelében. Használat közben a készüléket úgy helyezze el, hogy ne eshessen a mosogatóba.**
- **⃠ NE használja a készüléket gáztűzhely közelében. Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen meleg, vagy izzó felületekkel, nyílt lánggal, fazekakkal vagy egyéb eszközökkel.**
- **⃠ NE használja sütőlapok nélkül.**

FIGYELEM! A felület átmelegszik.

- **A készülék biztonságos működése kizárólag abban az esetben biztosítható, ha a szabványos, megfelelően földelt hálózatba csatlakoztatta. Győződjön meg minden esetben arról, hogy ez az alapvető követelmény teljesül-e. Amennyiben kétségei merülnek fel, ellenőriztesse a hálózatot egy villanyszerelővel.**
- **Tisztítás vagy karbantartás előtt valamint ha a készüléket nem használja, húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóból.**
- **Ha a készülék meghibásodott, vagy nem működik megfelelően, kapcsolja ki. A készüléket ne próbálja meg szétszerelni. Amennyiben a készülék javításra szorul, forduljon márkaszervizhez.**
- **Ha a vezeték sérült, kérje cseréjét a hivatalos műszaki szervizszolgálattól. Így elkerülheti a sérült vezeték jelentette veszélyeket.**

JELMAGYARÁZAT

⚠	Figyelmeztetés	|	Bekapcsolva (ON)
⊘	Tilos	◯	Kikapcsolva (OFF)

A KÉSZÜLÉK ÉS A TARTOZÉKAINAK LEÍRÁSA

Nézze meg az Ábrát [Z] a csomag tartalmának ellenőrzéséhez. Az összes ábra a belső oldalakon található.

1. Kapcsoló O / I
2. Burkolat
3. Fogantyú
4. Termosztát
5. Villamos hálózatba történő csatlakoztatást jelző lámpa
6. A készülék használatra kész állapotát jelző lámpa
7. Hátsó lábak
8. Felső sütőlap
9. Alsó sütőlap
10. Folyadék elvezető csőr
11. Első rögzítő kampók
12. Hátsó rögzítő kampók
13. Műszaki adatok
14. Vezeték
15. Első folyadékgyűjtő tartály
16. Hátsó folyadékgyűjtő tartály

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- A gép kicsomagolása.
- Távolítsa el az esetlegesen a készüléken található öntapadós címkéket.
- Mossa el a leszerelhető alkatrészeket: mossa el a sütőlapokat (8) (9) és a folyadékgyűjtő tartályokat (15) (16) kézzel vagy mosogatógépben.
- Amennyiben mosogatógépet használ, a víz hőmérsékletét ne állítsa 55 °C-nál magasabbra.
- A készülék burkolatának (2) tisztításához használjon jól kicsavart nedves szivacsot.
- Törölje el egy száraz ruhával.

ÖSSZESZERELÉS

⚠ **FIGYELEM!**

- ⊘ **A készülék működése közben NE nyúljon a sütőlapokhoz vagy a készülék külső burkolatához. A sütőlapok elhelyezése során járjon el nagyon körültekintően.**
- ⊘ **A készüléket NE állítsa papír/karton vagy műanyag felületre. A grillsütőt helyezze egyenes, sík felületre.**
- **A használat megkezdése előtt tekerje le teljesen a vezetéket.**
- **A készülékből némi füst vagy kellemetlen szag távozhat az első használat során. Ez a gyártási folyamat során alkalmazott anyagok miatt van. Várjon néhány percet, mielőtt az ételeket a készülékbe helyezné.**

- Csúsztassa be a sütőlapokat (8) (9) a hátsó rögzítő kampókba (12) [A].
- Engedje le a sütőlapokat (8) (9) az első rögzítő kampókra (11) egészen addig, amíg kattanást nem hall [B].

MŰKÖDÉS

A készülék 3 különböző helyzetben használható. A helyzetet az étel típusának és a használatnak megfelelően válassza meg.

A sütőlapok érintkeznek egymással [C]

Ebben a helyzetben az étel mind alulról mind fölülről sül, így a sütési idő a felére csökken.

Ez a sütési mód kiemeli a húsok ízét (sült húsok, hamburger, stb.), mert a hús puha és szaftos marad. A kezdeti magas hőmérsékletnek köszönhetően (250°) az ételeken egy kéreg képződik, amely nem engedi hogy kiszáradjanak, vagy az ízanyagok távozzanak.

Ez a sütési mód kiválóan alkalmas melegszendvicsek készítésére is.

180°-ban nyitott sütőlapok [D]

Ebben a helyzetben a sütőfelület megkétszereződik, így megkettőzheti a sütőlapra helyezett ételek mennyiségét. Emellett az ételek egyszerre készülnek el. Hús és zöldségek egyidejű sütésére is alkalmas, ám ebben a helyzetben a sütési idő megnő.

Párhuzamos sütőlapok [E]

Amikor a sütőlapok ebben a helyzetben állnak, olyan ételek melegítésére/elkészítésére is lehetősége nyílik, amelyek nem érintkezhetnek a felső sütőlappal (pl. pizzák, nyitott melegszendvicsek, stb.). Ez a helyzet ideális készételek vagy tepsiben készült fogások (pl. lazagna felmelegítésére): az ételek felső része, amely nem érintkezik a sütőlappal átpirul.

A két sütőlap távolsága 5 cm.

A sütési idő az ételek magasságának, hőmérsékletének ill. az egyéni ízlés függvényében változik: az alábbi táblázat iránymutatással szolgál a sütési időkkel kapcsolatban.

A termosztát beállításai	Hőmérséklet	Funkció	Étel	A sütőlapok helyzete	Idő: perc
1	± 100 °C	Különböző ételek kiolvasztása.		párhuzamos	változó
		Ételek melegen tartása		párhuzamos	változó
2	± 150 °C	Melegszendvics		a sütőlapok érintkeznek az étellel	4 ‘ - 6’
		Pizza melegítés		párhuzamos	6 ‘ - 8’
3	± 200 °C	Zöldségek grillezése (cukkíni, padlizsán).		a sütőlapok érintkeznek az étellel	4 ‘ - 6’
		Halszeletek grillezése		párhuzamos	6 ‘ - 8’
4 - 3	± 200/150 °C	Nyársra húzott ételek sütése.		a sütőlapok érintkeznek az étellel	5’ 4 állás 7’-9’ perc 3 állás
		Kolbászsütés		a sütőlapok érintkeznek az étellel	5’ 4 állás 7’-9’ perc 3 állás
4	± 250 °C	Hamburger sütés		a sütőlapok érintkeznek az étellel	5’ – 7’
		Csirkehús szeletek grillezése.		a sütőlapok érintkeznek az étellel	6’ – 8’
		Sülthúsok készítése		a sütőlapok érintkeznek az étellel	5’ – 8’
		Kenyérpirítás (szendvicskenyér, házikenyér, stb.).		a sütőlapok érintkeznek az étellel	3 ‘ - 5’
		Szendvics melegítése.		párhuzamos	4 ‘ - 6’

HASZNOS TANÁCSOK

- Mielőtt az ételeket a sütőbe helyezné, melegítse fel a sütőlapokat.
- A vastagabb hússzeleteket először maximum hőmérsékleten süsse, majd csökkentse a hőmérsékletet, hogy a hő átjárhassa a hús belsejét is.
- A kolbász a sütés közben gyakran szétreped. Sütés előtt szurkálja meg a kolbászt, hogy ne repedjen szét.
- Friss hússal jobb eredményeket érhet el, mint a fagyasztott vagy kiolvasztott hússal.
- A grillezés előtt kenje meg a zöldségeket némi olajjal.
- Amennyiben mélyhűtött élelmiszereket szeretne kiolvasztani, csomagolja be őket alumínium fóliába, majd melegítse fel őket a készülék legalacsonyabb fokozatán.
- Minden ételt készíthet sütőpapírba csavarva (kivéve ha az étel túl zsíros, vagy túl nagy a nedvességtartalma), így a sütőlapok nem piszkolódnak össze.

HASZNÁLAT

A készülék összeszerelését követően, végezze el az alábbi műveleteket:

- Csatlakoztassa a villásdugót (14) a hálózati csatlakozóba.
- Csukja össze a grillsütőt, és helyezze be a folyadékgyűjtő tartályt (15).
- A termosztát segítségével válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet (4) [F].
- Állítsa a kapcsolót (O / I) (1) I állásba: bekapcsol a villamos hálózathoz történő csatlakoztatást jelző lámpa (5).
- Várja meg, hogy kigyulladjon a zöld led (6), ami azt jelzi, hogy a készülék készen áll a használatra. Grillezze meg az ételeket a kívánt helyzetbe állított sütőlapokon:

Sütés egymás felé néző sütőlapokkal

- Nyissa fel ütközésig a felső sütőlapot (8) [G].
- Az ételeket helyezze az alsó sütőlapra (9).
- Csukja le a felső sütőlapot (8) úgy, hogy érintkezzen az ételekkel, de párhuzamos maradjon az alsó sütőlappal (9) [C].

Sütés 180°-ban nyitott sütőlappal

- Nyissa fel a felső sütőlapot (8) 90°-os szögig (ez egy kicsivel a teljesen kinyitott állapot előtt van), majd emelje fel úgy, hogy a két felső pecket ki tudja húzni az alsó lábakból (7) [H].
- Fordítsa el a felső sütőlapot (8) 180° szögig, és csúsztassa be a folyadékgyűjtő tartályt (16) a fogantyúba [I].
- Helyezze fel az ételeket a sütőlapokra, és szükség esetén forgassa meg őket a sütési idő felénél [D].

Sütés párhuzamos sütőlapokkal

- Nyissa fel ütközésig a felső sütőlapot (8) [G].
- Az ételeket helyezze az alsó sütőlapra (9).
- Döntse előre a felső sütőlapot (8) 90°-os szögig (ez egy kicsivel a teljesen kinyitott állapot előtt van), majd emelje fel úgy, hogy a két felső pecket ki tudja húzni az alsó lábakból (7) [H].
- Húzza előrefelé, és fordítsa el a felső lemezt (8) úgy, hogy a két pecek az [L] ábrán látható módon kerüljön a foglalatba.

- **Sütés közben a zöld lámpa időről időre kialszik (6), ami azt jelzi, hogy a készülék melegíti a sütőlapokat, hogy azok megtartsák a beállított hőmérsékletet.**
- **Amikor kiveszi az ételeket a készülékből, ügyeljen arra, hogy ne sértse fel a teflon bevonatot.**

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A O / I kapcsoló (1) segítségével kapcsolja ki a készüléket (O állás).
- Húzza ki a dugót (14) a hálózati csatlakozóból.
- Hagyja, hogy a készülék teljesen kihűljön.
- Nyissa szét a rögzítő kampókat (11), majd sütőlapok eltávolításához (8) és (9) húzza a lapokat felfelé.
- Mossa el a leszerelhető alkatrészeket: mossa el a sütőlapokat (8) (9) és a folyadékgyűjtő tartályokat (15) (16) kézzel vagy mosogatógépben.
- Amennyiben mosogatógépet használ, a víz hőmérsékletét ne állítsa 55 °C-nál magasabbra.
- Amennyiben a sütőlapokon (8) és (9) ráégett szennyeződések találhatók, áztassa őket mosószeres melegvízbe néhány másodpercre.
- A készülék burkolatának (2) tisztításához használjon jól kicsavart nedves szivacsot.
- Törölje el egy száraz ruhával.

⊘ **Ne használjon súrolószivacsot vagy hegyes eszközöket, mert ezek felsérthetik a teflon bevonatot.**

HULLADÉKBA HELYEZÉS

A termék csomagolása újrafelhasználható anyagokból áll. Ezeket környezetbarát módon helyezze hulladékba.

A készüléket hasznos élettartama végén a 2002/96/EK irányelv rendelkezéseinek megfelelően helyezze hulladékba. A készülék újrahasznosítható elemei a környezetszennyezés elkerülése érdekében újrahasznosításra kerülnek. Bővebb felvilágosításért forduljon a helyi hulladékhasznosító vállalathoz, vagy ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

SZERVIZ ÉS GARANCIA

Javítások vagy cserealkatrészek beszerzésének szükségessége esetén forduljon az IMETEC ügyfélszolgálatához az alábbi zöld számon vagy a honlapon található információ segítségével. A készülékre a gyártó garanciája érvényes.
További részletek a mellékelt garanciajegyen találhatók. A jelen használati kezelési és karbantartási útmutatóban foglalt utasítások be nem tartása a gyártói jótállás megszűnését vonja maga után.

IMETEC
www. imetec.com
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149

MI000811
1211 (MMYY)

PRIRUČNIK S UPUTAMA ZA UPORABU GRILLA PLOČE

Štovani klijente, poduzeće IMETEC Vam zahvaljuje što ste kupili ovaj proizvod. Sigurni smo da ćete znati cijeniti kvalitetu i pouzdanost ovog aparata jer je dizajniran i proizveden stavljajući u prvi plan klijentovo zadovoljstvo. Ovaj priručnik s uputama je sastavljen u skladu s europskim propisom EN 62079.

POZOR!
Upute i upozorenja za sigurno korištenje.

Prije nego što počnete sa korištenjem aparata, pozorno pročitajte upute o uporabi i to posebice sigurnosna upozorenja te ih se pridržavajte. Čuvajte ovaj priručnik zajedno s njegovim ilustriranim vodičem tijekom čitavog životnog vijeka aparata na način da ga možete konzultirati. U slučaju da date aparat trećim licima, dostavite im i cijelu dokumentaciju. Ako tijekom čitanja ove knjižice s uputama primijetite da su neki njezini dijelovi nerazumljivi ili u slučaju da postoje neke sumnje, prije nego što počnete s korištenjem aparata kontaktirajte poduzeće na adresi navedenoj na zadnjoj stranici.

SADRŽAJ

SIGURNOSNA UPOZORENJA	**Str. 31**
TUMAČ SIMBOLA	**Str. 33**
OPIS APARATA I NJEGOVE OPREME	**Str. 33**
ČIŠĆENJE PRILIKOM PRVOG KORIŠTENJA	**Str. 33**
MONTAŽA	**Str. 33**
FUNKCIONIRANJE	**Str. 34**
KORISNI SAVJETI	**Str. 35**
KORIŠTENJE	**Str. 35**
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	**Str. 36**
ODLAGANJE	**Str. 36**
SERVISIRANJE I JAMSTVO	**Str. 36**
Ilustrativni vodič	**I-II-III**
Tehnički podaci	**III**

SIGURNOSNA UPOZORENJA

- **Nakon što ste izvadili aparat iz ambalaže, kontrolirajte cjelovitost dostave u odnosu na slike te je li eventualno došlo do oštećenja tijekom prijevoza. U slučaju sumnje, ne koristite aparat te se obratite ovlaštenom serviseru.**
- **Ambalažni materijal nije igračka za djecu! Držite plastične vrećice daleko od dohvata djece; postoji opasnost od gušenja!**
- **Prije nego što povežete aparat na struju, kontrolirajte da se podaci o mrežnom naponu navedeni u identifikacionim tehničkim podacima (13) podudaraju sa onima raspoložive električne mreže. Identifikacioni tehnički podaci (13) se nalaze na dnu aparata.**

HR

- **Ovaj se aparat mora koristiti samo u svrhu za koju je dizajniran to jest kao GRILL PLOČA za kućansku uporabu. Svaka druga uporaba se smatra neprikladnom i stoga opasnom.**
- **Ovaj aparat mogu koristiti djeca starija od 8 godina, osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili neiskusne osobe ali samo pod uvjetom da ih prethodno obuči o sigurnom načinu korištenja te obavijesti o opasnostima vezanim za korištenje istog aparata te pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Djeca ne smiju obavljati čišćenje ili održavanje aparata bez nadzora jedne odrasle osobe.**
- **Držite aparat i kabl za napajanje daleko od dohvata djece mlađe od 8 godina kada je aparat uključen ili u fazi hlađenja.**
- ⃠ **NE koristite aparat kada su Vam ruke ili stopala mokri ili vlažni.**
- ⃠ **NE povlačite kabl za napajanje ili aparat da biste iskopčali utikač iz strujne utičnice.**
- ⃠ **NE izlažite aparat vlazi ili djelovanju atmosferskih utjecaja (kiše, sunca).**
- ⃠ **NE uranjajte NIKADA aparat u vodu i ne stavljajte ga pod mlaz tekuće vode iz slavine.**
- ⃠ **Aparat NIJE namijenjen radu uz pomoć vanjskog temporizatora niti odvojenog upravljačkog sustava sa daljinskom kontrolom i sličnog.**
- ⃠ **NE koristite aparat u blizini sudopera punog vode. Tijekom uporabe aparat se mora postaviti na način da ne može pasti u sudoper.**
- ⃠ **NE koristite u blizini kuhala na štednjaku. Pripazite da kabl ne dođe u kontakt s vrućim površinama, užarenim, slobodnim plamenom, loncima i drugim napravama.**
- ⃠ **NE koristite NIKADA bez ploča.**

POZOR! Topla površina.

- **Električna sigurnost ovog aparata je osigurana samo kada se isti poveže na efikasno uzemljenje na način predviđen propisima na snazi u svezi sa električnom sigurnošću. Trebate kontrolirati ovaj osnovni sigurnosni uvjet te u slučaju sumnje zatražite točniju kontrolu uređaja od strane kompetentnog tehničara.**
- **Uvijek iskopčajte utikač iz strujnog napajanja prije nego što počnete sa čišćenjem ili održavanjem te u slučaju nekorištenja aparata.**
- **U slučaju kvara ili lošeg rada aparata, isključite ga i ne kvarite ga. U svezi sa eventualnim popravkama obratite se isključivo ovlaštenom tehničkom servisu.**
- **Ako je kabl za napajanje oštećen, neka ga zamijeni ovlašteni tehnički servis na način da se spriječi nastajanje bilo kakvog rizika.**

TUMAČ SIMBOLA

	Upozorenje	|	Položaj ON
	Zabrana	◯	Položaj OFF

OPIS APARATA I NJEGOVE OPREME

Pogledajte Sliku [Z] u odjeljku ilustracija da biste kontrolirali sadržaj pakiranja. Sve se slike nalaze na unutrašnjim stranicama.

1. Prekidač O / I
2. Tijelo od metala
3. Drška
4. Termostat
5. Ind.svjetlo povezanosti na mrežu
6. Ind.svjetlo spreman za uporabu
7. Stražnje nožice
8. Gornja ploča
9. Donja ploča
10. Otvori za ispust
11. Prednje kvake za učvršćivanje ploča
12. Stražnje kvake za učvršćivanje ploča
13. Tehnički podaci
14. Kabl za napajanje
15. Prednji pretinac za sakupljanje tekućine
16. Stražnja sabirnica tekućine

ČIŠĆENJE PRILIKOM PRVOG KORIŠTENJA

- Odstranite ambalažni materijal.
- Odstranite eventualne umetke ili naljepnice s etiketama s proizvoda.
- Operite komponente koje se mogu razmontirati: ploče (8) (9) i posude sabirnice tekućine (15) (16) ručno ili u perilici posuđa.
- U perilici posuđa, temperatura vode ne smije prekoračiti 55°C.
- Očistite metalno tijelo (2) vlažnom spužvom koji ste dobro ocijedili.
- Osušite suhom krpom.

MONTAŽA

POZOR!

- ⃠ **NE dirajte ploče i vanjske površine tijekom rada. Posvetite posebnu pozornost tijekom pokreta potrebnih za postavljanje ploča.**
- ⃠ **NE postavljajte NIKADA grill ploču na plastičnu/papirnu/kartonsku površinu. Postavite grill ploču samo na ravnu i glatku površinu.**
- **Odmotajte do kraja kabl za napajanje prije nego što počnete s korištenjem grill ploče.**
- **Prilikom prve uporabe grill ploča bi mogla ispustiti malo dima i mirisa, tako nešto je posljedica eventualnih ostataka nakon proizvodnje. Pričekajte nekoliko minuta prije nego što stavite na nju hranu.**

- Navucite ploče (8) (9) na stražnju kvaku za učvršćivanje (12) [A].
- Spustite ploče (8) (9) na prednje kvake za učvršćivanje (11) sve dok ne čujete klak [B].

FUNKCIONIRANJE

Grill ploča se može koristiti u 3 različita položaja. Izbor će ovisiti o vrsti hrane te o kontekstu u kojem se koristi.

Kontaktne ploče [C]
U ovom položaju hrana se istovremeno peče i odozgo i odozdo, u pola kraćem vremena.
Ovakav način pečenja poboljšva ukus mesa (bifteka, hamburgera, itd); ono će ostati mekanim i sočnim. Visoka početna temperatura (250°) stvara po cijeloj površini hrane koru koja zadržava u unutrašnjosti sokove i izbjegav izlazak istih na površinu.
Ovaj položaj pečenja je prikladan i za sendviče i punjeni tost.

Ploče otvorene za 180° [D]
U ovom položaju površina pečenja se podvostručuje te se može roštiljati velika količina hrane, koja će se istovremeno ispeći. Idealan je za pečenje istovremeno mesa i povrća koji imaju potrebu za dužim vremenom pečenja.

Paralelne ploče [E]
Kada su ploče u ovom položaju moguće je spremiti tost/zagrijati onu hranu koja je posebice osjetljiva te se ne smije dirati ili gnječiti gornjom pločom (pizze, otvoreni toast, itd.). Idealan i za grijanje već gotove hrane ili one na limu za pečenje (lazanje, itd): gornja strana koja ne smije dodirivati ploče će ostati dobro gratinirana.
Razmak dvaju ploča je od 5 cm.

Vrijeme potrebno za pečenje može varirati s obzirom na debljinu i temperaturu hrane kao također i osobni ukus: ova tablica prilaže indikativno neka vremena potrebna za pečenja hrane.

Položaj termostata	Temperatura	Funkcija	Hrana	Položaj ploča	Vrijeme: minuti
1	± 100 °C	Odmrzavanje razne vrste hrane.		paralelno	promjenjivo
		Održavanje razne vrste hrane toplom.		paralelno	promjenjivo
2	± 150 °C	Spremanje punjenog toasta.		u kontaktu	4 ‘ - 6’
		Zagrijavanje pizze.		paralelno	6 ‘ - 8’
3	± 200 °C	Pečenje povrća (patlidžana, tikvica).		u kontaktu	4 ‘ - 6’
		Pečenje ribe u režnjevima.		paralelno	6 ‘ - 8’
4 - 3	± 200/150 °C	Pečenje ražnjića.		u kontaktu	5’ pol 4 7’-9’ pol 3
		Pečenje kobasica.		u kontaktu	5’ pol 4 7’-9’ pol 3
4	± 250 °C	Pečenje hamburgera.		u kontaktu	5’ – 7’
		Pečenje piletine (režnjevi).		u kontaktu	6’ – 8’
		Pečenje bifteka.		u kontaktu	5’ – 8’
		Pečenje krišaka kruha (mekog kruha za sendviče, bruschetta, itd).		u kontaktu	3 ‘ - 5’
		Pečenje sendviča.		paralelno	4 ‘ - 6’

KORISNI SAVJETI

- Postavite ploče uvijek na temperaturu prije nego što stavite na njih hranu.
- Meso koje je velike debljine se treba najprije peći na maksimalnoj temperaturi a potom na nižoj temperaturi na način da toplina prodre i u unutrašnjost.
- Kobasice imaju tendenciju da praskaju i pucaju tijekom pečenja. Izbodite ih prethodno viljuškom na način da napravite rupice prije nego što počnete s njihovim pečenjem.
- Svježe meso omogućuje postizanje boljeg pečenja u odnosu na ono odmrznuto ili smrznuto.
- Namažite eventualno povrće uljem prije nego što počnete sa njihovim roštiljanjem.
- Omotajte hranu koja se treba odmrznuti aluminijskom folijom te je polagano zagrijte na najnižoj mogućoj temperaturi.
- Sva hrana (osim u slučaju da je premasna ili bogata tekućinom) se može peći umotana u masni papir na način da se ploče ne isprljaju.

KORIŠTENJE

Nakon što ste obavili operacije montaže postupite na slijedeći način:

- Ukopčajte utikač kabla za napajanje (14) u strujnu utičnicu.
- Zatvorite grill ploču te umetnite pretinac za sakupljanje tekućine (15).
- Odaberite željenu temperaturu pečenja na način da okrenete termostat (4) [F].
- Postavite prekidač O / I (1) u položaj I: uključit će se crveno ind. svjetlo koje prikazuje da je došlo do povezivanja na mrežu (5).
- Pričekajte dok se ne uključi zeleno ind.svjetlo koje prikazuje da je spreman za uporabu (6) i počnite s pečenjem s obzirom na položaj ploča koji želite:

Pečenje s pločama u kontaktu

- Otvorite gornju ploču (8) sve do kraja pokreta [G].
- Stavljajte hranu samo na donju ploču (9).
- Zatvorite gornju ploču (8) na način da se hrana dobro položi i neka bude paralelna s donjom pločom (9) [C].

Pečenje s otvorenim pločama na 180°

- Otvorite gornju ploču (8) pod kutem od 90° (malo prije nego što dođe do kraja pokreta) te je podignite na način da dva gornja zatikača izlaze iz stražnjih nožica (7) [H].
- Okrenite gornju ploču (8) na način da stvara kut od 180° i umetnite sabirnicu tekućine (16) u dršku [I].
- Stavite hranu na obje ploče a ako tako nešto zahtijeva vrsta hrane, okrenite je na drugu stranu kada se upola ispeče [D].

Pečenje s paralelnim pločama

- Otvorite gornju ploču (8) sve do kraja pokreta [G].
- Stavljajte hranu samo na donju ploču (9).
- Pomaknite lagano prema naprijed gornju ploču (8) pod kutem od 90° (malo prije nego što dođe do kraja pokreta) te je podignite na način da dva gornja zatikača izlaze iz stražnjih nožica (7) [H].
- Povucite i okrenite prema naprijed gornju ploču (8) na način da dva zatikača legnu na svoja mjesta [L].

- **Tijekom pečenja zeleno ind.svjetlo koje naznačuje da je grill ploča spremna za uporabu (6) se s vremena na vrijeme isključuje i time ukazuje kako se ploče zagrijavaju i jamče prethodno podešenu temperaturu.**
- **Prilikom vađenja hrane pripazite da ne ogrebete oblogu koja sprečava ljepljenje hrane na nju.**

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite grill ploču na način da postavite prekidač O / I (1) na O.
- Iskopčajte utikač kabla za napajanje (14) iz strujne utičnice.
- Ostavite grill ploču da se potpuno ohladi.
- Izvadite ploče (8) (9) na način da raširite prednje kvake za učvršćivanje (11) i podignite ih prema gore.
- Operite komponente koje se mogu razmontirati: ploče (8) (9) i posude sabirnice tekućine (15) (16) ručno ili u perilici posuđa.
- U perilici posuđa, temperatura vode ne smije prekoračiti 55°C.
- U slučaju taloženja ostataka hrane na pločama (8) i (9), uronite ih u toplu vodu i deterdžent u trajanju od nekoliko minuta.
- Očistite metalno tijelo (2) vlažnom spužvom koji ste dobro ocijedili.
- Osušite suhom krpom.

⃠ **NE koristite spužve koje grebu ili oštre sprave kako ne biste oštetili oblogu koja sprečava lijepljenje hrane.**

ODLAGANJE

Ambalaža se sastoji od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite je u skladu s propisima o zaštiti okoliša.

U skladu s europskim propisom 2002/96/CE, aparat kada se više ne bude koristio se treba odbaciti na prikladan način. Materijali koji se mogu reciklirati a koji sastavljaju ovaj aparat se ponovno iskorištavaju čime se spriječava uništavanje okoliša. U svezi sa detaljnijim informacijama, obratite se lokalnoj ustanovi zaduženoj za odlaganje otpada ili trgovcu koji Vam je prodao aparat.

SERVISIRANJE I JAMSTVO

Što se tiče popravki ili kupnji rezervnih dijelova obratite se ovlaštenom serviseru klijenata poduzeća IMETEC na način da kontaktirate Besplatni Broj naveden ovdje dolje ili internetski site. Aparat je pokriven proizvođačevim jamstvom.
Što se tiče detalja u vezi s time, konzultirajte jamstveni list u prilogu. Nepoštivanje uputa koje sadrži ovaj priručnik o uporabi ili brizi i održavanju proizvoda dovodi do nevaženja prava na jamstvo proizvođača.

IMETEC
www. imetec.com
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149
MI000811
1211 (MMYY)

PRIROČNIK Z NAVODILI ZA UPORABO ŽARA

Spoštovani kupec, IMETEC se vam zahvaljuje za nakup tega izdelka. Pri zasnovi in izdelavi tega aparata smo imeli v mislih predvsem zadovoljstvo uporabnika, zato smo prepričani, da boste s kakovostjo in zanesljivostjo tega aparata zadovoljni. Ta priročnik z navodili za uporabo je bil sestavljen v skladu z evropskim standardom EN 62079.

POZOR!
Navodila in opozorila za varno uporabo.

Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za uporabo, zlasti opozorila glede varnosti, in jih upoštevajte. Ta priročnik, skupaj z odgovarjajočim slikovnim vodnikom, hranite ves čas življenjske dobe aparata in ga imejte vedno pri roki. V primeru prodaje aparata, novemu lastniku izročite tudi vso dokumentacijo. Če bi med branjem tega uporabniškega priročnika naleteli na težko razumljive odseke ali bi se vam porodil kakršen koli dvom, se pred uporabo izdelka obrnite na proizvajalca na naslov, ki je naveden na zadnji strani te brošure.

KAZALO

OPOZORILA GLEDE VARNOSTI	**Str. 37**
LEGENDA SIMBOLOV	**Str. 39**
OPIS APARATA IN DODATNE OPREME	**Str. 39**
ČIŠČENJE OB PRVI UPORABI	**Str. 39**
MONTAŽA	**Str. 39**
DELOVANJE	**Str. 40**
KORISTNI NASVETI	**Str. 41**
UPORABA	**Str. 41**
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	**Str. 42**
ODLAGANJE	**Str. 42**
POMOČ IN GARANCIJA	**Str. 42**
Slikovni vodnik	**I-II-III**
Tehnični podatki	**III**

OPOZORILA GLEDE VARNOSTI

- **Potem ko ste aparat vzeli iz embalaže, na podlagi slike preverite, ali je prisotna vsa potrebna oprema in se prepričajte, da se aparat med prevozom ni poškodoval. V primeru dvomov, aparata ne uporabljajte in se obrnite na pooblaščenega serviserja.**
- **Embalaža ni igrača za otroke! Plastično vrečko shranjujte izven dosega otrok, saj obstaja nevarnost zadušitve!**
- **Pred priklopom naprave na omrežje preverite, ali podatki o omrežni napetosti, navedeni v poglavju s tehničnimi podatki (13), ustrezajo podatkom domačega električnega omrežja. Tehnični podatki (13) o napravi so navedeni na dnu slednje.**

SL

- **To napravo se lahko uporablja izključno za namene, za katere je bila zasnovana oziroma kot ŽAR za domačo uporabo. Kakršna koli drugačna uporaba velja za neprimerno in zatorej nevarno.**
- **Aparata naj ne uporabljajo osebe, mlajše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi oziroma s premalo izkušnjami ali znanja, razen če so poučene o varni uporabi in o nevarnostih, ki so povezane s samim izdelkom, ali če jih pri tem nadzoruje ali usmerja oseba, zadolžena za njihovo varnost. Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci lahko aparat čistijo in na njem izvajajo vzdrževalne posege samo pod nadzorom odrasle osebe.**
- **Aparat in napajalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let, ko je aparat vključen ali se ohlaja.**
- ⃠ **Naprave nikoli NE uporabljajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami.**
- ⃠ **NE vlecite za napajalni kabel ali za samo napravo, da bi vtič izvlekli iz vtičnice.**
- ⃠ **Naprave NE izpostavljajte vlagi ali vremenskim vplivom (dež, sonce).**
- ⃠ **Naprave nikoli NE potapljajte v vodo in je nikoli ne dajajte pod tekočo vodo.**
- ⃠ **Naprava NI namenjena delovanju s pomočjo zunanjega časovnika ali z ločenim sistemom za daljinsko upravljanje ali podobnim.**
- ⃠ **Naprave NE uporabljajte v bližini lijaka, polnega vode. Naprava naj bo med uporaba postavljena tako, da ne more pasti v lijak.**
- ⃠ **Aparata NE uporabljajte v bližini kuhalne plošče. Pazite, da napajalni kabel ne bi prišel v stik z vročimi ali žarečimi površinami, odprtim ognjem, posodo in drugimi pripomočki.**
- ⃠ **Naprave nikoli NE uporabljajte brez plošč.**

POZOR! Vroča površina.

- **Električna varnost tega aparata je zagotovljena le takrat, ko je slednji povezan z učinkovito ozemljitveno napeljavo, kakor določajo veljavni predpisi s področja električne varnosti. To temeljno varnostno zahtevo je treba preveriti in v primeru dvomov zaprositi za podrobni pregled napeljave s strani usposobljenega tehnika.**
- **Pred čiščenjem ali vzdrževanjem naprave ter v primeru neuporabe slednje vtič vselej izvlecite iz vtičnice.**
- **V primeru okvare ali nepravilnega delovanja, aparat izključite in na njem ne izvajajte nepooblaščenih posegov. Za morebitno popravilo se obrnite izključno na pooblaščenega serviserja.**
- **Če opazite, da je napajalni kabel poškodovan, naj ga pooblaščeni serviser zamenja, da se izognete vsakršnemu tveganju.**

LEGENDA SIMBOLOV

⚠	Opozorilo	|	Položaj ON
⊘	Prepoved	◯	Položaj OFF

OPIS APARATA IN DODATNE OPREME

Oglejte si Sliko [Z] v slikovnem delu, da preverite vsebino embalaže. Vse slike so prikazane na notranjih straneh.

1. Stikalo O / I
2. Kovinsko ogrodje
3. Ročaj
4. Termostat
5. Signalna lučka, ki označuje priklop na napajalno omrežje
6. Signalna lučka, ki označuje, da je naprava pripravljena za uporabo
7. Zadnji nogici
8. Zgornja plošča
9. Spodnja plošča
10. Dulčki za odcejanje maščobe
11. Prednja kavlja za pritrditev plošč
12. Zadnja kavlja za pritrditev plošč
13. Tehnični podatki
14. Napajalni kabel
15. Prednji pladenj za odcejanje
16. Zadnja posoda za odcejanje

ČIŠČENJE OB PRVI UPORABI

- Napravo vzemite iz embalaže.
- Z izdelka odstranite morebitne vložke ali nalepke.
- Snemljive dele: plošči (8) in (9) ter posodi za odcejanje (15) in (16) ročno ali v pomivalnem stroju.
- V pomivalnem stroju, kjer naj temperatura vode ne presega 55°C.
- Kovinski del (2) čistite z vlažno in dobro ožeto gobico.
- Napravo obrišite s suho krpo.

MONTAŽA

⚠ **POZOR!**

- ⊘ **NE dotikajte se plošč in zunanjih površin med delovanjem. Med nameščanjem plošč bodite posebej previdni.**
- ⊘ **Žara nikoli NE postavjajte na papirnate/kartonaste ali plastične površine. Žar postavite na ravno površino.**
- **Pred uporabo naprave v celoti odvijte napajalni kabel.**
- **Ob prvi uporabi lahko naprava oddaja neprijeten vonj in dim, kar je posledica ostankov proizvodnje. Počakajte nekaj minut, preden vanjo vstavite živila.**

- Plošči (8) in (9) vstavite v zadnja pritrdilna kavlja (12) [A].
- Plošči (8) in (9) spustite na prednja pritrdilna kavlja (11), tako da se zaskočita [B].

DELOVANJE

Žar lahko uporabljate v 3 različnih položajih, ki jih izberete glede na vrsto živila in uporabo.

Plošči v stiku [C]
V tem položaju se živilo istočasno speče tako na spodnji kot na zgornji strani v polovičnem času. S to vrsto pečenja poudarite okus mesa (zrezki, hamburger ipd.), ki ohrani mehkobo in sočnost. Zaradi visoke začetne temperature (250°) namreč nastane na površini živila skorjica, ki v notranjosti zadrži ves sok in preprečuje njegovo izhajanje.
Ta položaj pečenja je primeren tudi za sendviče in opečene kruhke z različnimi nadevi.

Odprti plošči pod kotom 180° [D]
V tem položaju se površina pečenja podvoji in je tako mogoče speči večjo količino živil istočasno. Ta položaj je idealen tudi za pečenje mesa in zelenjave istočasno, vendar pa zahteva daljši čas priprave.

Vzporedni plošči [E]
S ploščama v tem položaju je mogoče peči/segrevati posebno občutljiva živila, ki se jih zgornja plošča ne sme dotakniti (pica, enoslojni opečeni kruhki ipd.). Ta položaj je idealen tudi za segrevanje že pripravljenih jedi ali za pečenje jedi v pekaču (lazanja ipd.): zgornji del, ki se plošče ne sme dotikati, bo primerno gratiniran.
Plošči sta med seboj oddaljeni 5 cm.

Čas pečenja je odvisen od debeline, temperature živil in osebnih želja: v spodnji preglednici je na voljo nekaj okvirnih časov pečenja.

Položaj termostata	Temperatura	Funkcija	Jedi	Položaj plošč	Čas: minute
1	± 100 °C	Odmrzovanje različnih živil.		vzporedno	nastavljivo
		Ohranjanje toplih različnih jedi.		vzporedno	nastavljivo
2	± 150 °C	Pečenje opečenih kruhkov z nadevom.		v stiku	4 ‘ - 6’
		Segrevanje pice.		vzporedno	6 ‘ - 8’
3	± 200 °C	Pečenje zelenjave (jajčevci, bučke).		v stiku	4 ‘ - 6’
		Pečenje ribjih filetov.		vzporedno	6 ‘ - 8’
4 - 3	± 200/150 °C	Pečenje ražnjičev.		v stiku	5’ pol. 4 7’-9’ pol. 3
		Pečenje klobas.		v stiku	5’ pol. 4 7’-9’ pol. 3
4	± 250 °C	Pečenje hamburgerja.		v stiku	5’ – 7’
		Pečenje piščanja (file).		v stiku	6’ – 8’
		Pečenje zrezkov.		v stiku	5’ – 8’
		Pečenje rezin kruha (kruh za opečenec, brusketa ipd.).		v stiku	3 ‘ - 5’
		Pečenje sendvičev.		vzporedno	4 ‘ - 6’

KORISTNI NASVETI

- Plošči vselej segrejte, preden mednju vstavite živila.
- Posebno debelo meso sprva pecite na najvišji temperaturi, nato pa temperaturo znižajte, tako da toplota seže tudi v notranjost.
- Klobase med pečenjem rade počijo. Zato jih pred pečenjem nekajkrat prebodite z vilico.
- Sveže meso zagotavlja boljše rezultate od odmrznjenega ali zamrznjenega.
- Zelenjavo lahko pred pečenjem premažete z oljem.
- Živila, ki jih želite odmrzniti, zavijte v aluminijasto folijo in jih počasi segrevajte pri najnižji temperaturi.
- Vsa živila (če le niso premastna in nimajo prevelike vsebnosti vode), lahko pečete ovite s papirjem za peko, da ne umažete plošč.

UPORABA

Po montaži ravnajte na naslednji način:

- Vtič napajalnega kabla (14) vtaknite v vtičnico.
- Zaprite žar in vstavite pladenj za odcejanje (15).
- Izberite želene temperaturo pečenja, tako da ustrezno nastavite termostat (4) [F].
- Stikalo O/I (1) pomaknite na oznako I: prižge se rdeča signalna lučka, ki označuje povezavo z napajalnim omrežjem (5).
- Počakajte, dokler se ne prižge zelena signalna lučka (6), ki označuje, da je naprava pripravljena za uporabo in pričnite s pečenjem, skladno z želenim položajem plošč:

Pečenje z dotikajočima se ploščama

- Do konca odprite zgornjo ploščo (8) [G].
- Živila postavite samo na spodnjo ploščo (9).
- Zaprite zgornjo ploščo (8), pri tem pa pazite, da jo dobro položite na živila in da bo vzporedna z zgornjo ploščo (9) [C].

Pečenje z odprtima ploščama pod kotom 180°

- Odprite zgornjo ploščo (8) pod kotom 90° (ustavite jo malce pred koncem hoda) in jo dvignite, tako da zgornja dva zatiča izstopita iz zadnjih nogic (7) [H].
- Obrnite zgornjo ploščo (8) pod kotom 180° in vstavite pladenj za odcejanje (16) v ročaj [I].
- Živila položite na obe plošči in če bi bilo potrebno, jih na polovici pečenja obrnite [D].

Pečenje z vzporednima ploščama

- Do konca odprite zgornjo ploščo (8) [G].
- Živila postavite samo na spodnjo ploščo (9).
- Zgornjo ploščo (8) rahlo potisnite naprej, tako da doseže kot 90° (malce pred koncem hoda), nato jo dvignite, tako da zgornja dva zatiča izstopita iz zadnjih nogic (7) [H].
- Povlecite zgornjo ploščo (8) in jo pomaknite naprej, tako da se dva zatiča vstavite v ustrezno ležišče [L].

- **Med pečenjem se zelena signalna lučka (6), ki označuje, da je naprava pripravljena za uporabo, občasno ugasne v znak, da se plošči segrevata, tako da vselej zagotavljata predhodno nastavljeno temperaturo.**
- **Ko živila vzemate z žara, pazite, da ne opraskate posebne prevleke, ki preprečuje sprijemanje živil.**

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Izključite žar, tako da stikalo O/I (1) pomaknete na oznako O.
- Vtič napajalnega kabla (14) izvlecite iz vtičnice.
- Žar pustite v celoti ohladiti.
- Snemite plošči (8) in (9), tako da razširite prednja pritrdilna kavlja (11) in plošči potisnite navzgor.
- Snemljive dele: plošči (8) in (9) ter posodi za odcejanje (15) in (16) ročno ali v pomivalnem stroju.
- V pomivalnem stroju, kjer naj temperatura vode ne presega 55°C.
- V primeru zapečenih ostankov hrane na ploščah (8) in (9), slednje pustite nekaj minut namakati v vroči vodi in detergentu.
- Kovinski del (2) čistite z vlažno in dobro ožeto gobico.
- Napravo obrišite s suho krpo.

⃠ **NE uporabljajte žičnih gobic ali ostrih pripomočkov, da ne bi poškodovali posebne prevleke, ki preprečuje sprijemanje živil.**

ODLAGANJE

Embalaža izdelka je izdelana iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Odlagajte jo skladno s predpisi, ki veljajo na področju varovanja okolja.

V skladu z Direktivo 2002/96/ES Evropskega parlamenta in Sveta je treba odsluženo napravo primerno zavreči. Materiale, iz katerih je aparat izdelan in jih je mogoče reciklirati, se ustrezno zbira, da bi se preprečilo onesnaževanje okolja. Za podrobnejše informacije se obrnite na lokalno komunalno službo ali na pooblaščenega prodajalca izdelka.

POMOČ IN GARANCIJA

Za popravila ali nakup nadomestnih delov se obrnite na pooblaščenega serviserja IMETEC, ki je dosegljiv na spodaj navedeni brezplačni telefonski številki, ali si oglejte spletno stran proizvajalca. Za aparat velja jamstvo proizvajalca.
Za podrobnejše informacije glejte priloženo garancijsko izjavo. Neupoštevanje navodil iz tega priročnika glede uporabe, nege in vzdrževanja aparata ima za posledico prenehanje veljavnosti garancije proizvajalca.

IMETEC
www. imetec.com
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149
MI000811
1211 (MMYY)

PŘÍRUČKA POKYNŮ PRO POUŽITÍ ELEKTRICKÉHO GRILU

Vážený zákazníku, IMETEC Vám děkuje za zakoupení tohoto výrobku. Jsme přesvědčeni, že oceníte kvalitu a spolehlivost tohoto přístroje, navrženého a vyrobeného s prvořadým ohledem na uspokojení zákazníka. Tento návod k použití byl sestaven ve shodě s evropskou normou EN 62079.

UPOZORNĚNÍ! Pokyny a varování pro bezpečné použití.

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte návod k použití, zejména varování týkající se bezpečnosti, a dodržujte je. Uschovejte tento návod spolu s příslušnou ilustrační přílohou po celou dobu životnosti zařízení pro případ konzultace. V případě postoupení přístroje třetí osobě odevzdejte také kompletní dokumentaci. Pokud se vám při čtení tohoto návodu zdají být některé části nesrozumitelné anebo máte pochybnosti, před použitím přístroje kontaktujte výrobce na adrese, uvedené na poslední straně.

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ	**Str. 43**
VYSVĚTLIVKY SYMBOLŮ	**Str. 45**
POPIS PŘÍSTROJE A JEHO PŘÍSLUŠENSTVÍ	**Str. 45**
ČIŠTĚNÍ PŘI PRVNÍM POUŽITÍ	**Str. 45**
MONTÁŽ	**Str. 45**
FUNGOVÁNÍ	**Str. 46**
UŽITEČNÉ RADY	**Str. 47**
POUŽITÍ	**Str. 47**
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	**Str. 48**
LIKVIDACE	**Str. 48**
ASISTENCE A ZÁRUKA	**Str. 48**
Ilustrační návod	**I-II-III**
Technické údaje	**III**

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

- **Po vyjmutí přístroje z obalu zkontrolujte neporušenost jeho obsahu podle obrázku a případné poškození při přepravě. V případě pochybností přístroj nepoužívejte a obraťte se na autorizované asistenční centrum.**
- **Obalový materiál není hračkou pro děti! Uchovejte plastový sáček mimo dosah dětí, které by se jím mohly udusit!**
- **Před zapojením přístroje zkontrolujte, zda všechny údaje o síťovém napájení uvedené v technických údajích (13) odpovídají údajům dostupné elektrické sítě. Identifikační technické údaje (13) jsou uvedeny na spodní straně přístroje.**
- **Tento přístroj musí být používán výhradně pro účely, pro které byl navržen, to znamená jako ELEKTRICKÝ GRIL pro domácé použití. Jakékoliv jiné použití je**

považováno za nepatřičné a tedy nebezpečné.

- Tento přístroj můžou používat děti starší 8 let, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými a mentálními vlastnostmi anebo nezkušené osoby pouze v případě, že předtím byly preventivně poučeny o používání přístroje a jsou obeznámeny s nebezpečím, které je spojené s jeho používáním nebo jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Děti si nesmějí s přístrojem hrát. Čištění a údržbu přístroje nemůžou provádět děti bez dohledu dospělých.
- Udržujte přístroj a napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let, když je zapnutý nebo je ve chladicí fáze.
- ⃠ NEPOUŽÍVEJTE přístroj mokrýma ani vlhkýma nohama či rukama.
- ⃠ NETAHEJTE za šňůru ani za přístroj, chcete-li odpojit zástrčku ze zásuvky elektrického proudu.
- ⃠ NEVYSTAVUJTE přístroj vlhkosti nebo působení atmosférických vlivů (déšť, slunce).
- ⃠ NIKDY neponořujte přístroj do vody anebo jej nikdy nedávejte pod kohoutek s tekoucí vodou.
- ⃠ Přístroj NENÍ určen k fungování s externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání a jemu podobných.
- ⃠ NEPOUŽÍVEJTE přístroj v blízkosti umyvadla s vodou. Při používání musí být přístroj umístěn tak, aby nemohl spadnout do výlevky.
- ⃠ NEPOUŽÍVEJTE v blízkosti varných ploch sporáku. Dávejte pozor, aby kabel nepřicházel do styku s horkými nebo rozžhavenými povrchy, otevřeným ohněm, nádobím a dalšími kuchyňskými pomůckami.
- ⃠ NIKDY nepoužívejte bez desek.

POZOR! Teplý povrch.

- Elektrická bezpečnost tohoto přístroje je zaručena pouze tehdy, když je připojen k účinnému systému uzemnění, jak stanovují příslušné normy vztahující se k elektrické bezpečnosti. Je nutné ověřit tento důležitý bezpečnostní požadavek, a v případě pochybností požádat o pečlivou kontrolu zařízení příslušným technikem.
- Před čištěním nebo údržbou přístroje a v případě jeho nečinnosti pokaždé odpojte zástrčku přístroje z napájecího elektrického okruhu.
- V případě poruchy nebo špatného fungování přístroj vypněte a nezasahujte do něj. Pro případné opravy se obracejte výhradně na autorizované asistenční centrum.
- V případě poškození napájecího kabelu musí být tento vyměněn v autorizovaném servisním středisku, aby se předešlo jakémukoli riziku.

VYSVĚTLIVKY SYMBOLŮ

	Upozornění	|	Poloha ON
	Zákaz	◯	Poloha OFF

POPIS PŘÍSTROJE A JEHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Konzultujte Obrázek [Z] v ilustrační části příručky pro eventuální kontrolu obsahu balení. Všechny obrázky se nacházejí na vnitřních stránkách.

1. Vypínač O / I
2. Kovová struktura
3. Držadlo
4. Termostat
5. Kontrolka zapojení do sítě
6. Kontrolka připraven k použití
7. Zadní nožky
8. Horní deska
9. Spodní deska
10. Odváděcí hubice
11. Přední háčky pro upevnění desek
12. Zadní háčky pro upevnění desek
13. Technické údaje
14. Napájecí kabel
15. Přední zásuvka na sběr kapalin
16. Zadní vanička na sběr kapalin

ČIŠTĚNÍ PŘI PRVNÍM POUŽITÍ

- Rozbalení přístroje.
- Odstraňte všechny vložky nebo adézní etikety z výrobku.
- Umyjte demontovatelné komponenty: desky (8) (9) a nádoby na sběr kapalin (15) (16) v ruce nebo v myčce na nádobí.
- Teplota v myčce na nádobí nesmí překročit 55°C.
- Vyčistěte kovovou strukturu (2) vlhkou a dobře vyždímanou houbou.
- Osušte suchou utěrkou.

MONTÁŽ

UPOZORNĚNÍ!

- ⃠ **NEDOTÝKEJTE se desek a vnějších povrchů během fungování. Věnujte zvláštní pozornost během úkonů potřebných pro umístění desek.**
- ⃠ **NIKDY neumisťujte elektrický gril na povrchy z papíru/kartonu nebo plastu. Umístěte elektrický gril na rovný a pravidelný povrch.**
- **Před použitím úplně odmotejte napájecí kabel.**
- **Při prvním použití může být gril vydávat trochu kouře a zápachu, v důsledku eventuálních zbytků zpracování. Počkejte pár minut před vložením potravin.**

- Zasuňte desky (8) (9) do zadních upevňujících háčků (12) [A].
- Snižte desky (8) (9) na přední upevňující háčky (11) až dokud neuslyšíte zacvaknutí [B].

FUNGOVÁNÍ

Gril se může používat ve 3 různých polohách. Volba závisí od typu potraviny nebo záměru použití.

Desky v kontaktu [C]
V této poloze je jídlo pečené současně shora i zdola, za poloviční dobu.
Tento typ pečení zvyšuje chuť masa (steaky, hamburgery, apod.), které zůstává měkké a šťavnaté. Vysoká počáteční teplota (250 °) vytvoří na celém povrchu potraviny kůrku, která zadrží všechny šťávy a brání jejich úniku.
Tato poloha pečení je rovněž vhodná pro obložené chlebíčky a toasty.

Desky otevřené při 180° [D]
V této poloze se zdvojnásobí varné plochy, takže je možné grilování potravin v množstvích, která budou připravena současně. Ideální rovněž pro současné pečení masa a zeleniny, které si vyžaduje delší dobu.

Desky paralelně [E]
S deskami v této poloze můžete toastovat/ohřívat obzvláště choulostivé potraviny, kterých se horní deska nesmí dotýkat nebo rozdrtit (pizza, otevřené toasty, atd..). Ideální rovněž pro ohřívání již hotových jídel nebo jídel na pekáči (lasagne, atd.): horní povrch, kterého se deska nesmí dotýkat, bude dobře gratinovaný.
Vzdálenost mezi dvěma deskami je 5 cm.

Doba pečení se může lišit v závislosti na tloušťce, teplotě potravin a osobní chuti: následující tabulka uvádí některé orientační časy pečení.

Poloha termostatu	Teplota	Funkce	Potraviny	Poloha desek	Doba: minuty
1	± 100 °C	Rozmrazování různých potravin.		paralelné	různá
		Udržování různých potravin v teplu.		paralelné	různá
2	± 150 °C	Toastování obložených toastů.		v kontaktu	4 ‘ - 6’
		Ohřátí pizze.		paralelné	6 ‘ - 8’
3	± 200 °C	Pečení zeleniny (baklažán, cukety).		v kontaktu	4 ‘ - 6’
		Pečení plátků ryb.		paralelné	6 ‘ - 8’
4 - 3	± 200/150 °C	Pečení špízů.		v kontaktu	5’ pol 4 7’-9’ pol 3
		Pečení klobás.		v kontaktu	5’ pol 4 7’-9’ pol 3
4	± 250 °C	Pečení hamburgerů.		v kontaktu	5’ – 7’
		Pečení kuřete (plátky).		v kontaktu	6’ – 8’
		Pečení biftеků.		v kontaktu	5’ – 8’
		Opékání plátků chleba (chléb na toasty, bruschetta, atd).		v kontaktu	3 ‘ - 5’
		Opékání chlebíčků.		paralelné	4 ‘ - 6’

UŽITEČNÉ RADY

- Desky se musí zahřát na danou teplotu před vložením potravin.
- Obzvláště hrubé maso se musí péct zpočátku na maximální teplotě, pak na nižší teplotě, aby teplo dosáhlo i vnitřek masa.
- Klobásy mají tendenci praskat při pečení. Udělejte na nich vidličkou několik dírek před pečením.
- Čerstvé maso zajišťuje dosažení lepších výsledků ve srovnání s masem rozmraženým nebo zmrazeným.
- Zeleninu před grilováním potřete olejem.
- Zabalte potraviny k rozmražení do alobalu a pomalu ohřívejte při nejnižší teplotě.
- Všechny potraviny (ale ne příliš mastné nebo obsahující mnoho vody) se mohou péct zabalené v pergamenovém papíru, aby se vyhlo zašpinění desek.

POUŽITÍ

Po vykonání operací montáže postupujte následovně:

- Zapojte napájecí kabel (14) do zásuvky elektrického proudu.
- Zavřete gril a vložte zásuvku na sběr kapalin (15).
- Zvolte požadovanou teplotu pečení otočením termostatu (4) [F].
- Umístěte vypínač O / I (1) do polohy I: rozsvítí se červená kontrolka, signalizující zapojení do sítě (5).
- Počkejte na rozsvícení zelené kontrolky, signalizující připraven k použití (6) a pokračujte s pečením, v závislosti na požadované poloze desek:

Pečení s deskami v kontaktu

- Otevřete horní desku (8) až na konec její dráhy [G].
- Vložte potraviny jenom na spodní desku (9).
- Zavřete horní desku (8) jejím položením na potraviny a dbejte na to, aby zůstala paralelná se spodní deskou (9) [C].

Pečení s otevřenými deskami při 180°

- Otevřete horní desku (8) na 90° (něco málo před koncem její dráhy) a nadzvedněte ji tak, aby se dva horní čepy vysunuly ze zadních nožek (7) [H].
- Otočte horní desku (8) o 180° a vložte vaničku na sběr kapalin (16) dovnitř držadla [I].
- Umístěte potraviny na obě desky, a pokud to typ potraviny vyžaduje, otočte ji v polovině pečení [D].

Pečení s paralelními deskami

- Otevřete horní desku (8) až na konec její dráhy [G].
- Vložte potraviny jenom na spodní desku (9).
- Umístěte horní desku o něco dopředu (8), otočte ji na 90° (něco málo před koncem její dráhy) a nadzvedněte ji tak, aby se dva horní čepy vysunuly ze zadních nožek (7) [H].
- Potáhněte vpřed a otočte horní desku (8) tak, aby dva čepy zapadly na svá místa [L].

- **Během pečení zelená kontrolka, signalizující připraven k použití (6) zhasne čas od času, což znamená, že se desky zahřívají pro zajištění nastavené teploty.**
- **Při vytahování jídla dávejte pozor, aby nedošlo k poškrábání teflonové vrstvy.**

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vypněte gril umístěním vypínače O / I (1) na O.
- Odpojte napájecí kabel (14) ze zásuvky elektrického proudu.
- Nechte gril úplně vychladnout.
- Vytáhněte desky (8) (9) uvolněním předních upevňujících háčků (11) a nadzvedněte je směrem nahoru.
- Umyjte demontovatelné komponenty: desky (8) (9) a nádoby na sběr kapalin (15) (16) v ruce nebo v myčce na nádobí.
- Teplota v myčce na nádobí nesmí překročit 55°C.
- V případě zaschlých zbytků na deskách (8) a (9) je namočte do horké vody s čistícím prostředkem po dobu několika minut.
- Vyčistěte kovovou strukturu (2) vlhkou a dobře vyždímanou houbou.
- Osušte suchou utěrkou.

⃠ **NEPOUŽÍVEJTE drátěnky nebo ostré pomůcky, aby nedošlo k poškození teflonové vrstvy.**

LIKVIDACE

Obal výrobku je z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte jej v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Ve smyslu evropské normy 2002/96/ES musí být přístroj na konci životnosti odborně zlikvidován. Recyklovatelné materiály obsažené v přístroji budou znovu využity s cílem zabránit negativnímu vlivu na životní prostředí. Pro bližší informace se obraťte na místního likvidátora odpadů nebo na prodejce přístroje.

ASISTENCE A ZÁRUKA

Pro opravy anebo zakoupení náhradních dílů se obracejte na autorizované servisní středisko IMETEC kontaktováním zeleného čísla, uvedeného níže anebo konzultováním internetové stránky. Na přístroj se vztahuje záruka výrobce.
Podrobnější informace najdete v přiloženém záručním listu. Nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu k použití, péči o výrobek a jeho údržbu má za následek propadnutí práva na záruku ze strany výrobce.

IMETEC
www. imetec.com
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149
MI000811
1211 (MMYY)